

# “Chilli con carne” sa salatom od avokada

## Čili sa mesom

500 g mlevenog junećeg mesa  
800 g paradajz pelata  
150 g integralnog pirinča  
400 g crvenog pasulja u konzervi  
400 g kukuruza šećerca kuvanog iz konzerve  
100 g kisele pavlake  
2 glavice crnog luka  
2 šargarepe  
1 štap celera  
2 crvene paprike  
1 kašičica kumina  
1 kašičica čili paprike u prahu  
1 kašičica cimeta  
 $\frac{1}{2}$  veze svežeg korijandera  
so, biber  
suncokretovo ulje

## Salata od avokada

2 zrela avokada  
šareni čeri paradajz  
1 manji krastavac  
1 mala glavica crvenog luka  
 $\frac{1}{2}$  veze svežeg korijandera  
1 limeta  
30 ml mediteran ulja

## Način pripreme

**Chilli con carne:** Crni luk i šargarepu očistiti. Zajedno sa celerom iseći na kockice i propržiti na zagrejanom ulju. Začiniti solju i biberom. Dodati mleveno meso i dinstati dok višak vode ne ispari. Dodati suve začine, iseckan beli luk i paradajz pelat. Kuvati 45 minuta na tihoj vatri. Pred kraj kuvanja dodati ocedeni crveni pasulj i kukuruz šećerac da se ne prekuavaju. U međuvremenu skuvati integralni pirinač prema uputstvu na pakovanju. Jelo servirati s kvanim pirinčem i kiselom pavlakom po želji

**Salata od avokada:** Avokado očistiti i iseći na kockice. Paradajz i krastavac oprati i iseći na kockice. Crveni luk očistiti, prepoloviti i iseći na tanke listiće. Sve sastojke spojiti u činiji. Začiniti sokom od limete, maslinovim uljem, krupnom morskom soli i svežim korijanderom.

