

## Chilis bab darált hússal



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

40 dkg darált hús (bármilyen lehet, én vegyes húst használtam)

1 fej hagyma

3 gerezd fokhagyma

húsos szalonna ízlés szerint

zsír (ha pótolni kell a szalonna zsíráját)

2 db vörös Kidney babkonzerv

1 csemegekukorica konzerv

1 cs. Mexikói chilis bab alap (KNOR volt itthon)

### Elkészítés

A 3 vékonyabb húsos szalonnát bevagdalom. Egy nagyobb serpenyben zsírára sütöm, kiviszem.

A hagymát és fokhagymát aprítom és üvegesre dinsztelem, majd hozzáteszem a darált húst.

Mi gyakran használunk vegyes darált húst. Most is csirkemellet és sertéscombot használtam.

Kevés víz hozzáadásával és ha szükséges pótlásával elkészítem a húst. Gyorsabban készül el, ha fedő alatt főzöm néhány percig.

Ha félig kész, akkor teszem hozzá a chilis bab alapot, a bab és kukorica konzerveket. Hozzáteszem a szalonna darabokat is.

Összefőzöm és már tálalható is!

Jó étvágyat kívánok hozzá!