





Dyniowe chili

 3 porcje

 35 minut

Składniki

- 120 g żółtej cebuli, pokrojonej na kawałki
- 60 g marchewki, pokrojonej na kawałki
- 1 papryczka jalapeño, pozbawiona łodygi
- 2 ząbki czosnku
- 180 g mieszanych papryk, usunięte łodygi, pokrojone na kawałki
- 1 łyżeczka suszonego mielonego kminku
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 1 łyżeczka soli kamiennej, ½ łyżeczki mielonego cynamonu i ¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 435 g pomidorów w puszcze pokrojonych w kostkę, wraz z sokiem
- 450 g czarnej fasoli z puszki, odsączonej i opłukanej
- 180 g purée z dyni z puszki
- 480 g miększu dyni, pokrojonego w kostkę (1,5 cm)
- 240 ml bulionu warzywnego

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.