

## Čili sriuba



### Gaminimas

1. Puode, kuriame ruošite čili sriubą, įkaitinkite aliejų ir apie 15-20 min. nuolat vartant kepinkite pusšiedžiais supjaustytus svogūnus.
2. Ant beveik išsileidusių svogūnų sudėkite **smulkintą sausai brandintą jautieną** ir apkepinkite ją taip pat nuolant maišant (apie 8-12 min.). Pagardinkite mėsą žvėrienos prieskoniais.
3. Į puodą supilkite konservuotas čili pupeles, pomidorų sultis ir pomidorų padažą. Viską gerai išmaišykite, pagardinkite druska ir troškinkite apie 15 - 20 minučių ant silpnos ugnies.
4. Baigiant troškintis įdėkite maltų aitriųjų paprikų (jeigu mėgstate, galite įdėti ir konservuotų kukurūzų) ir dar 5 minutes patroškinkite.
5. Patiekite čili sriubą supilstytą į lėkštes ir apibarstą kietuoju sūriu. Puikiai dera paskrudintos ir česnaku įtrintos batono rekelės, šiltos česnakinės bandelės.

Skanių akimirklų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

7x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mesainiai
3-4 vnt.	svogūnų
2,5 litro	pomidorų sulčių
3 v.š.	pomidorų padažo
2 v.š.	maltų aitriųjų paprikų
20 g	žvėrienos prieskonių
800 g	raudonųjų pupelių čili padaže
žiupsnelis	kietojo sūrio
pagal skonį	druskos
kepimui	aliejaus