



## Čili sriuba

### Ingredientai

- 500 g Jautiena, malta, pyragaičiai, užšaldyti, virti, virti
- 1 Skardinė Konservuotų smulkintų pomidorų
- 2 Šaukštai Pomidorų pastos
- 2 Kubilai MAGGI® KOSTILJA sodrus jautienos sultinys kubeliais
- 1 Skardinė Konservuotų raudonųjų pupeli
- 1 Skardinė Konservuotų kukurūzų
- 3 Skiltelės Česnako skiltelės
- 1 Žalios raudonosios saldžiosios paprikos
- 1 Žalios raudonosios saldžiosios paprikos
- 1 Svogūno
- 1 a.š Prieskoniai, aitriosios paprikos milteliai
- 1 a.š Maltos saldžiosios paprikos
- 0.5 a.š Prieskoniai, džiovinti mairūnai
- 1 Žiupsnelis Pipirų
- 1 Žiupsnelis Druskos

### Instrukcija

1. Dideliame puode įkaitinkite šiek tiek aliejaus ir kepkite jautieną, kol paruduos.
2. Į puodą įdėkite pjaustytą svogūną ir saldžiąją papriką. Kepkite, kol suminkštės.
3. Įdėkite susmulkintą česnaką, maltą aitriąją papriką, saldžiąją papriką ir mairūną. Viską gerai išmaišykite.
4. Įdėkite ir sumaišykite pjaustytus pomidorus, pomidorų koncentratą ir jautienos sultinio kubelius. Troškinkite 10 minučių.
5. Pridėkite nusausias raudonąsias pupeles ir kukurūzus. Virkite dar 10 minučių.
6. Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį.

45 Minutės

Angliavandeniai	32 g
Energija	545.48 kcal
Riebalai	29.82 g
Baltymai	37.27 g

4