

## JARZYNOWE CHILI

Wpisany przez Administrator  
czwartek, 25 stycznia 2007 20:33 -

---

**1/2 szklanki kaszy jaglanej, 1 szklanka wody, 2 łyżki oliwy, 3 łaski selera naciowego, pokrojone w talarki 1 duża cebula, pokrojona w kostkę, 3 duże ząbki czosnku posiekane, 2 szklanki czarnej fasoli z puszki, 4 całe pomidory z puszki, 15 dkg pieczarek, 1 łyżeczka przyprawy chili, 1 łyżeczka oregano, szczypta soli i świeżo zmielony pieprz**

Pieczarki oczyścić, pokroić w kostkę, kaszę przebrać, opłukać, osączyć. W dużym rondlu udusić na średnim ogniu w oliwie cebulę, pieczarki, seler i czosnek - 7 min., dodać pomidory i przyprawy - zamieszać, dusić parę minut, aż pomidory będą miękkie. Dodać kaszę i fasolę, wymieszać, gotować na małym ogniu, mieszając przez dodatkowe 15 min pod przykryciem. Podawać w głębokich miseczkach, posypane **szczypiorkiem, zieloną cebulką lub pietruszką** i ze świeżym chlebem.

Ulubiona potrawa dzieci!

Dla zwolenników pikanterii można z przyprawami dodać strączek ostrej papryki jalapeno lub chili.

wg [Marlena Hagner](#) - przepis z sieci