

Chilli con carne s rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 400 g
- Cibule 1.5 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Fazole červené 1 balení
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Koriandr 1 špetka
- Římský kmín 1 špetka
- Chilli papričky 2 ks
- Olej 2 lžíce
- **Příloha:**
- Rýže 500 g
- Voda 750 ml
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 0.5 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Brazílie

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli restujeme dotmava. Přidáme na tenké nudle nakrájené maso, sůl a pepř. Dusíme na malém ohni. Dbáme na vyrestování vlastní šťávy do tuku. Přidáme protlak, který orestujeme, římský kmín, zalijeme vodou a vaříme doměkka. Přidáme chilli papričky, fazole a na úplný závěr nasekaný koriandr.

Příloha:

Na másle zesklivatíme cibuli, krátce orestujeme rýži a zalijeme vodou (1 a ½ x množství vody oproti rýži). Počkáme, až se voda vyvaří. Přiklopíme a dáme na 25 min. do trouby při 150 °C.

Poznámka:

Vařením v papiňáku ušetříme asi 30 min. času.