

Chilli con carne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

Porce: 6

- mleté hovězí maso 600 g
- fazole 400 g
- konzervovaná rajčata 2 plechovka
- chilli paprička 2 ks
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- hořká čokoláda 2 kostka
- kukuřice 100 g
- sůl 1 špetka
- třtinový cukr 1 lžička
- chilli 1 špetka
- římský kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

Fazole přes noc namočíme, slijeme vodu a v jiné vodě uvaříme doměkka.

Cibuli nakrájíme najemno, česnek rozmačkáme vidličkou.

maso zprudka orestujeme, přidáme cibuli a chilli papričku masekanou na kousíčky. Počkáme, dokud se nevyvaří voda, pak přilijeme rajčátka a necháme dusit doměkka.

Ke směsi přidáme fazole a kukuřici. Až omáčka začne bublat, přidáme čokoládu a rozpustíme ji.

Dosolíme, dochutíme mletým chilli, pepřem, cukrem a kmínem. Krátce ještě povaříme.