

Chilli con carne

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1 kg mletého masa (pokud koupíte hotové, tak bývá směska hovězího s vepřovým), 3 rajčata nebo plechovka loupáných, 2 zelené papriky, cibule - 1 velká nebo 2 malé, 4 stoučky česneku, tuk, velká hrst zelené petržele, konzerva červených fazolí, sůl, pepř, sl.paprika, koření Chilli con carne - pokud nemáte, tak jen chilli nebo feferonky

Na tuk a cibulku vložíme maso a až zhnědne, tak přidáme nakrájené (rajčata bez slupek)vše ostatní kromě fazolí. I koření přidáváme až v závěru!

Maso dusíme pod poklicí 1 hodinu, není třeba podlévat. Po hodině přidáme fazole a koření a ještě chvíli necháme projít varem.