

Tchánův vynikající fazolový guláš alá Chilli con carne

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

500 g masa (Tchán dává vařené kuřecí natrhané na kousky. Jinak lze použít hovězí zadní nebo kuřecí prsíčka), 250 g červených fazolí, 100 g anglické slaniny, 2 lžíce oleje, 2 cibule, 3 stroužky česneku, 2 žluté a 2 červené papriky (nebo prostě ty, které máte doma :-)), 6 rajčat, 2 lžičky mleté sladké papriky, 1 lžička koření Chilli con Carne nebo Chilli, oregáno, sůl, pepř

Postup

1. Předem namočené fazole uvaříme doměkka.
2. Na pánvičce resp. v hrnci opečeme na oleji na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, pak česnek a vše dozlatova osmahneme.
3. Přidáme kousky masa a opečeme, přidáme koření a podlijeme vodou. Dusíme téměř do měkka. Pokud použijete maso vařené, tak se nám doba dušení hodně zkrátí.
4. Nakonec do hrnce přidáme na nudličky pokrájené papriky a rajčata na kostičky. Vše společně podusíme a nakonec vmícháme uvařené fazole.
5. Guláš můžeme popřípadě dohustit moukou apod. Tchán tentokrát použil pohankovou krupici.

Jako přílohu podáváme chleba, rýži nebo tradičně mexický chléb - tortilla.

Dobrou chuť.