

Chilli con carne

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce sladké papriky
500 g mletého hovězího masa

Ingredience::

2 zelené papriky
1 cibule
petželka
2 stroužky česneku
sůl

0,5 lžičky oregana
0,25 lžičky pepře
200 g červených fazolí
bobkový list
0,5 lžička chilli
2 lžíce oleje
500 g rajčat

Postup

Postup přípravy: Fazole namočíme přes noc do studené vody a druhý den je uvaříme doměkka. Ve velkém hrnci osmažíme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme utřený česnek a společně restujeme asi minutu. Přidáme mleté maso a dále restujeme až maso ztratí růžovou barvu. Přisypeme nasekaná rajčata, papriky, uvařené fazole, petrželku, koření, sůl a vše důkladně promícháme. Hrncem přiklopíme a směs velmi zvolna dusíme za občasného míchání asi 2 hodiny. Podáváme s čerstvým bílým pečivem.