Mexické chilli s čokoládou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 cibule
1 červená paprika
1 zelená paprika
1 celer
2 stroužky česneku
1 velká chilli paprička
2 lžíce rostlinného oleje
500 g mletého hovězího masa
1 konzerva nasekaných rajčat ve vlastní šťávě (400 g)
30 ml rajčatového protlaku
300 ml hovězího vývaru (z bujónu)
1 konzerva červených fazolí (400 g)
1 tmavá čokoláda na vaření

Postup

Postup přípravy: Prvně si připravíme zeleninu: oloupeme a nakrájíme na větší kousky cibuli, papriku zbavíme jadérek a nakrájíme na kusy, asi 1 cm velké. Celer stejně tak. Oloupeme a rozdrtíme česnek. Nakrájíme chilli papričku velice jemně, kdo preferuje jemnější chilli, odstraní jadérka. Ve velké pánvi rozpálíme olej a za občasného míchání osmahneme cibuli, dokud nezesklovatí. Přidáme papriky, celer, česnek a chilli a smažíme tak 2-3 minuty, dokud nezměknou. Přidáme mleté hovězí a mícháme, dokud nezačne měnit barvu. Přidáme rajčata a rajčatový protlak, hovězí vývar a vaříme. Přidáme čokoládu, přikryjeme poklicí a necháme vařit zhruba 30 minut. Scedíme vodu z fazolí a přidáme do pánve. Opět přikryjeme a zvolna vaříme dalších 10 minut. Na závěr odstraníme přebytečný tuk pomocí kuchyňského papíru nebo necháme vychladnout a poté seškrábneme.
Podáváme s rýží, tortilami a kysanou smetanou.