

Chilli con carne

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy receptu:

Den předem si namočíme fazole.

Maso si umežeme, opečeme na části tuku, podlijeme vývarem a podusíme.

Přidáme kmín, nasekané chilli papričky, sůl, rozetřený česnek a dusíme. Na zbytku tuku zvlášť podusíme drobně nakrájenou cibuli a rajčata (můžeme přidat i trochu rajčatového protlaku). Přidáme k masu společně s fazolemi, které den předem namočíme, přimícháme drobně nakrájenou šunku a udusíme doměkka.

Nakonec okořeníme kořením a oreganem.

Podáváme s rýží či chlebem.