

Chilli con carne-Kluci v akci

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 ml olivového oleje

450 g hrubě umletého hovězího zadního
chilli

1 ks středně velké cibule

pepř

sůl

5 stroužků česneku

450 g konzervovaných červených fazolí

třtinový cukr

kmín

450 g drcených rajčat

Postup

Cibuli nakrájíme najemno a prudce zpěníme na oleji společně s jemně posekaným česnekem a kmínem, přidáme maso a společně prudce orestujeme. Směs doplníme rajčaty i se šťávou, dochutíme cukrem, solí a chilli, 10 minut podusíme a přimícháme scezené fazole.

Podáváme s rýží