

Chili con carne pro pomalý hrnec

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička sladké papriky
1 lžička majoránky (nabo oregana, co máme radši)
500 g mletého masa
2 stroužky česneku
0,5 lžičky mletého pepře
0,5 lžičky mletého kmínu
250-300g přes noc namočených fazolí (já dal bílé, ale je to asi fuk)
0,75 l pol. vývaru, nebo vody (plus rozdrobená kostka)
sůl (pokud je třeba)
3 lžíce mražené kukuřice (když máme, nemusí být)
0,5 až 0,75 lžičky chili
500 g pasírovaných rajčat (např. Vitae d' Oro z Kauflandu n. ekvivalent)
1 větší, nebo 2 menší cibule

Postup

Fazole přes noc namočíme, slijeme, nasypeme do pomalého hrnce. Na pánvi orestujeme mleté maso (pokud je to směs hovězího a vepřového, na vypečeném tuku zesklivatíme cibuli a česnek). Maso rozdělujeme na malé kousky, přidáme papriku a chili. Po krátkém orestnutí dáme vše do pomalého hrnce (kromě majoránky a soli). Důkladně promícháme a vaříme (low 8 hodin, high 5 hodin). Hodinu před koncem dáme majoránku, případně sůl, ale asi bude stačit ta z vývaru (kostky). Pozor na sůl a chili, hrnec je v tomto prevít a přidat se dá vždycky!!

Doporučená příloha:

Čerstvý chléb a pivo !