

# Chilli con Carne - mexická klasika po česku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

## Suroviny

- půl kila mletého hovězího masa  
kupujte jen v lepších obchodech a marketech kde mají čerstvé nebo si umelte sami
- 2 plechovky (po cca 400g) kvalitních červených fazolí  
ideální jsou Bonduelle „v chilli omáčce“ nebo podobné v chilli nebo rajské omáčce (ve slaném nálevu nebrat)
- malá plechovka kukuřice a/nebo fazolových lusků ve slaném nálevu  
toto nemusí být  
ale víc to pak připomíná originál  
nálev před použitím zcedíme (vylijeme)
- 1 střední cibule nakrájená na kostičky – nebo jak se povede
- 2–3 stroužky česneku nakrájené na plátky
- 1–2 feferonky nakrájené na kousky  
můžou být i sterilované nebo nemusí být vůbec
- sůl a mleté chilli koření podle chuti a požadované ostrosti pokrmu
- trocha oleje

## Postup

Do větší pánve (nebo woku) dáme trochu oleje (3–4 lžíce) a začneme zahřívat. Vaříme na velkém plameni. Po chvíli přidáme hovězí mleté maso smíchané s cibulí a česnekem. Nyní opékáme (velký plamen) a mícháme dokud maso není úplně šedé (asi 3–4 minuty). Během opékání masa je stále pořádně mícháme a spleené kusy mletého maso oddělujeme (rozmačkáváme) vařečkou, abychom tam pak neměli jen několik hroud masa. Malé hroudičky, které tam necháte, nejsou na závadu.

Pak přidáme zbytek přísad, tedy fazole, feferonky, kukuřici či lusky a pořádně vše promícháme. Jelikož fazole byly v „červeném“ nálevu (ten jsme tam pochopitelně dali taky) není nutno dávat rajčatový protlak, ale můžete kápnout trochu kečupu. Je-li to vše moc husté (nesmí to být jak polévka ale ani betonová kaše) přidejte trošku vody. Posolte a přidejte mleté chilli (tak 1 malá lžička pro začátek). Zamíchejte a trochu ochutnejte. Pak podle chuti třeba ještě dosolte či přidejte více chilli – pokrm má být ohnivý, ale chilli nesmí zcela přerážet. Pak už jen přikryjte poklicí a duste na mírném ohni zhruba 10 minut – občas promíchejte.

Hotovo. Mexická klasika je na světě. Ideální přílohou je tmavý čerstvý chléb. Dají se i rohlíky nebo topinky z toustového chleba – nebo kukuřičné placky, tortily.

Jedna rada: s chilli kořením to nepřehánějte, pokrm má být ostrý ale ne jenom.