

# Chilli con carne - pravý mexikánský guláš i

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Favourite Family Cookbook

## Suroviny

750 g hovězího masa (kliška, nebo jiné maso vhodné na dušení, může být i hrubě mleté nebo nakrájené na kostky jako na guláš)

2 lžíce oleje

1 velká cibule, nakrájená

vývar z kostky

pyré z rajských jableček nebo konzerva loupaných rajčat

1 lžička cukru (podle chuti)

1 lžička chilli koření prášku (podle chuti)

1 lžička sladké papriky

černý pepř mletý

sůl

červené fazole, zvlášť uvařené nebo fazole z konzervy

## Postup

Na cibulce osmahneme maso až zhnědne, pak podlijeme vývarem, přidáme pyré z rajských jablek, cukr, chilli, sladkou papriku, pepř a sůl. Spolu podusíme do změknutí masa za podlévání vývarem. Při použití mletého masa stačí dusit asi 25-30 minut; maso krájené na kostky dusíme poněkud déle. Zvlášť si v hrnci uvaříme předem namočené červené fazole, nebo použijeme konzervované fazole a přidáme je k již podušenému masu. Společně vše 5-10 minut podusíme, případně ještě dochutíme dalším přídavkem koření a solí. Podáváme s chlebem. Pokrm můžeme zasmrazit a příležitostně rozehřát a podávat až některý jiný den.