

Chilli con carne z mletého masa - mexický guláš

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Appetit, listopad 2005

Suroviny

1 lžíce rostlinného oleje
1 velká cibule
1 čerstvá červená paprika
2 stroužky česneku
1 vrchovatá lžíce nebo 1 lžička pálivého chilli
1 lžíce sladké papriky
1 lžíce drceného kmínu
500 g mletého libového hovězího masa
1 kostka bujonu
400 g konzervovaných rajčat
0,5 lžíce sušené majoránky (oregána)
1 lžící cukru nebo 1 - 2 čtverečky hořké či mléčné čokolády
2 lžičky rajčatového protlaku
400 g sterilovaných červených fazolí
sůl a pepř podle chuti

Postup

Příprava omáčky: Kostku bujonu rozpustíme ve 300 ml horké vody a přilijeme do hrnce, přidáme konzervovanými rajčata. Přisypeme v dlaních rozmnutou majoránku (oregáno), cukr (čokoládu) na vyrovnaní kyselosti rajčat, sůl a pepř. Na závěr přidáme rajčatový protlak a všechno ještě jednou důkladně promícháme.

Příprava masové směsi: Postavíme na střední oheň jinou pánvi, nalijeme do ní olej a necháme minutku nebo dvě pěkně rozpálit. Do velmi horkého oleje vhodíme cibuli a za pravidelného míchání ji asi během 5 minut osmahneme, až zesklivatí. Přisypeme česnek, kostičky papriky, chilli, sladkou papriku a kmín. Za stálého míchání osmahneme asi ještě během 5 minut, aby se vůně surovin prolnuly. Ztlumíme plamen a do pánve přidáme mleté maso a vařečkou se ho snažíme rozdělit na menší kousky. Asi 5 minut rychle mícháme, aby maso v malých hrudkách bylo stejnoměrně opečené dokřupava, nikoli však podušené! Ale zase nesmíme příliš zahřívát, pracujeme jen na středním plameni, protože by mohl česnek zhořknout. Dokončení pokrmu: Opečené maso přesuneme z pánve do hrnce s omáčkou a spolu pod pokličkou podusíme. Plamen stáhneme opravdu na minimum (!) a necháme kapalinu asi 20 minut jen jemně probublávat. Občas obsahem zamícháme a zkontrolujeme, jestli se omáčka neopřichytává a nebo se příliš neodpařila. Pokud ano, přidáme 2 lžíce vody. Správně podušené chilli con carne by mělo být husté a šťavnaté. Nakonec přidáme scezené fazole. Přivedeme znovu k varu a ještě 10 minut povaříme. Je-li omáčka hustá, přidáme ještě pár lžic vody a na závěr podle libosti dochutíme. Odstavíme z plamene, hrnec odklopíme a bez pokličky ho ještě aspoň 10 minut necháme pokrm odstát. Podávááme, až se chutě rozloží a maso nasákne všechny libé vůně.