

Chilli con carne - mexický guláš netradičně

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Dagmar Lánská

Suroviny

500 g masa (hovězí, vepřové, kuřecí), na kostky

3 lžíce sádla (oleje)

4 cibule

1-2 lžíce směsi koření Mexiko od Antonína

2-3 stroužky česneku na plátky

miska přes noc namočených fazolí

sůl

100 g uzeniny - uzené maso, klobása, párek apod., na kolečka

2 menší zelené papriky

4 rajčata, rozkrájená

chilli mleté

polohrubá mouka na zahuštění

Na posypání:

strouhaný tvrdý sýr

petrželka (nebo lístky koriandru)

Postup

Hovězí, vepřové nebo kuřecí maso nakrájíme na malé kousky, prudce opečeme na sádle. Přidáme drobně nakrájené cibule, osmahneme, vsypeme směsi koření nazvané Mexiko a plátky ze stroužků česneku. Maso opečeme na základu a podlijeme 250 ml vody. Zasypeme miskou přes noc namočených fazolí a pomalu pod pokličkou dusíme. Občas promícháme, po případě podlijeme. Když maso i fazole změknu, osolíme, přidáme nakrájené uzené maso, či uzeninu nebo klobásky pokrájené na kolečka, zelené papriky nařezané na proužky a rozkrájená rajčata. Pak ještě dusíme asi čtvrt hodiny. Je-li pokrm řídký, zahustíme jej lžící polohrubé mouky rozmíchané ve vodě. Podle chuti přiosťříme chilli práškem. K pokrmu podáváme rýži nebo chléb či pečivo a při podávání posypeme pokrm strouhaným sýrem a sekanou petrželkou; v Mexiku používají lístky čerstvého koriandru

Poznámka

Přílohy: rýže, chléb, pečivo