

Chilli con carne

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

sůl, stroužek česneku

40 g tuku

400 g předního hovězího

50 g šunky

lžičku gulášového koření, oregano.

2 cibuli

vývar, kmín

150 g suchých bílých fazolí

2 pálivé chilli papričky

4 rajčata

Postup

Maso nakrájíme na malé kostky, opečeme na části tuku, podlijeme vývarem a podusíme.

Přidáme kmín, nasekané chilli papričky, sůl, rozetřený česnek a dusíme. Na zbytku tuku zvlášť podusíme drobně nakrájenou cibuli, zelené papriky a rajčata. Přidáme k masu společně s fazolemi, které den předem namočíme, přimícháme drobně nakrájenou šunku a udusíme doměkka. Nakonec okořeníme kořením a oreganem.