

Chilli con carne

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého hovězího masa

200 g červených fazolí

2 lžíce oleje

1 cibule

2 zelené papriky

500 g rajčat

2 stroužky česneku

1 lžíce sladké papriky

0,5 lžička chilli

0,5 lžičky oregana

0,25 lžičky pepře

bobkový list

petželka

sůl

Postup

Fazole namočíme přes noc do studené vody a druhý den je uvaříme doměkka. Ve velkém hrnci osmažíme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme utřený česnek a společně restujeme asi minutu. Přidáme mleté maso a dále restujeme až maso ztratí růžovou barvu. Přisypeme nasekaná rajčata, papriky, uvařené fazole, petrželku, koření, sůl a vše důkladně promícháme. Hrncem přiklopíme a směs velmi zvolna dusíme za občasného míchání asi 2 hodiny. Podáváme s čerstvým bílým pečivem.