

Chile Con Carne II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso ve vlastní šťávě - konzerva 1 ks
- Fazole v tomatové omáčce 1 plechovka
- Česnek 4 stroužek
- Chilli 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Slanina 100 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou slaninu se salámem vysmahneme, přidáme krájenou cibuli a česnek, osmahneme dozlatova, přidáme chilli.

K cibuli s česnekem dáme maso z konzervy, osolíme a za častého míchání dusíme, až se tekutina vyvaří. Ohřejeme konzervu fazolí a buď smícháme s masem nebo podáváme na talíři odděleně, ozdobené čerstvými zelenými paprikami, sekanou zelenou cibulí a čerstvou dobromyslí.

Vhodnou přílohou je chléb.