Hovězí chilli s ancho papričkami

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

- Zadní hovězí 800 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Ancho papričky bez semínek 3 ks
- Voda 100 ml
- Olivový olej 3 lžíce
- Oregano 1 lžička
- Koriandr 1 lžička
- Římský kmín 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Hovězí vývar 750 ml
- Kukuřice (může být i mražená) 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso očistíme a nakrájíme na nudličky cca 1 cm široké a 3 cm dlouhé. Cibuli oloupeme a nakrájíme na hrubé kostičky. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo.

Do 100 ml vroucí vody vhodíme ancho papričky a po dobu 3 minut převaříme. Potom papričky i s vodou, v níž se vařily, nahrubo rozmixujeme.

V pekáčku, který je vhodný i pro pečení v troubě, na rozehřátém oleji zprudka osmahneme nakrájené hovězí maso. Vyjmeme maso a pozvolna v tom samém pekáčku dozlatova orestujeme cibuli. Přidáme česnek, poté přidáme oregano, koriandr, římský kmín, papriku, cukr, bobkový list a rychle promícháme. Zaprášíme moukou a rychle orestujeme. Zalijeme rozmixovaným svárkem s papričkami a přilijeme hovězí vývar, osolíme.

Přidáme maso a kukuřici. Přikryjeme pokličkou a dáme péct do trouby asi na hodinu při 170°C. Vyndáme pokrm z trouby a před servírováním necháme ještě 5 minut odstát.

Poznámka:

TIP: Servírujeme nejlépe s kukuřičným chlebem nebo s nachos.