

Polévka chilli

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, jemně pokrájená 1 ks
- Česnek, jemně nakrájený 2 stroužek
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Mleté libové hovězí 500 g
- Konzervované scezené červené fazole 400 g
- Konzervovaná loupaná rajčata 400 g
- Horký drůbeží vývar 700 ml
- Drcené sušené chilli papričky 1 špetka
- Čtverečky hořké čokolády 2 ks
- Čerstvé lístky petrželky 1 hrst
- Strouhaný sýr ementál 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Cibule, jemně pokrájená 1 ks
- Česnek, jemně nakrájený 2 stroužek
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Mleté libové hovězí 500 g
- Konzervované scezené červené fazole 400 g
- Konzervovaná loupaná rajčata 400 g
- Horký drůbeží vývar 700 ml
- Drcené sušené chilli papričky 1 špetka
- Čtverečky hořké čokolády 2 ks
- Čerstvé lístky petrželky 1 hrst
- Strouhaný sýr ementál 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V pánvi rozežhřejte olej a vsypte do ní cibuli a česnek. Pár minut opékejte, až cibule trochu zvláční. Přidejte mleté maso a zvyšte teplotu, aby se začalo vypékat. Drťte je přitom vidličkou a promíchávejte, aby se netvořily hrudky. Když maso získá stejnoměrnou bělavou barvu, přidejte k němu fazole, rajčata, vývar, chilli papričky i čokoládu, osolte a opepřete. Přiveďte k varu a asi hodinu mírně vařte – pokud máte čas, můžete i déle. Právě dlouhým varem (a pak díky kousku čokolády, což patří k originálním mexickým trikům) směs výrazně nabývá na chuti.

2. Horkou polévku posypte bylinkami, sýrem a trochou mletého pepře. Podávejte v hlubokých miskách či šálcích.