

Muffiny "chilli con carne"

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- fazole 1 plechovka
- groudka 100 g
- ostrá chilli omáčka 250 ml
- listové těsto 1 balení
- mleté maso 250 g
- zakysaná smetana 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole slijeme, propláchneme a necháme okapat. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na kostičky. Mleté maso opečeme na dvou lžících horkého oleje dokřupava. Přidáme cibuli s česnekem a vše krátce opečeme. Přimícháme chilli omáčku a fazole. Vše asi 5 minut povaříme při mírné teplotě. Listové těsto (pozor, je velmi tenoučké, pracujeme s ním opatrně) rozvineme, jednotlivé plátky potom oddělíme od sebe a rozpůlíme. Deset důlků formy na muffiny (většinou bývá s 12 důlky) vyložíme každý polovinou plátku. Lehce je potřeme olejem a překryjeme dalším plátkem. Připravenou masovou směs ještě osolíme, okořeníme pepřem i mletou paprikou a rozdělíme do formiček. Přečnívající kousky těsta potřeme olejem. Muffiny pečeme v horké troubě (elektrický sporák 200°C/horkovzdušná trouba 175°C/plyn stupeň 3) zhruba deset minut. Hotové vyndáme z formy a

rozdělíme na ně smetanu a najemno nastrouhaný sýr. Posypeme mletou paprikou.