

Chilli con carne Mexico

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- drcený pepř 1 ks
- červená chilli paprička 2 ks
- cibule 1 ks
- mleté hovězí maso 500 g
- strakaté fazole 150 g
- česnek 5 stroužek
- červená paprika 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- chilli koření 1 ks
- hovězí vývar 500 ml
- rajče 3 ks
- **podle potřeby**
- kukuřičná mouka 2 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole si den předem namočíme. Můžeme klidně i 2 dny, když si vzpomeneme. Rajčata nařízneme, spaříme, oloupeme a dužinu nasekáme nadrobno. Vývar ohřejeme, aby byl horký.

Cibuli a česnek oloupeme. Cibuli nasekáme najemno, česnek nakrájíme na plátky. V hlubší pánvi rozežřejeme olej, vsypeme cibuli a osmažíme dozlatova. Přidáme česnek a ihned mleté maso. Společně vše restujeme, dokud se maso nerozpadne na drobné kousky. Pak přidáme fazole s rajčaty, krátce osmahneme a zalijeme částí vývaru. Podle chuti osolíme a okořeníme pepřem a chilli kořením. Směs přikryjeme poklicí a za občasného míchání a podlévání dusíme, dokud nejsou fazole měkké.

Zatím si očistíme chilli papričku s paprikou a nasekáme je najemno.

Když jsou fazole měkké, přidáme sekané papriky a krátce podusíme. Chilli con carne vydusíme do požadované konzistence nebo zahustíme kukuřičnou moukou rozmíchanou ve vodě.

Chilli con carne Mexico podáváme s rýží nebo chlebem. Podle chuti můžeme přidat i kukuřici.