

Chilli con Carne

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vakuovaná kukuřice 2 plechovka
- červené fazole v nálevu 2 plechovka
- rajčata ve vlastní šťávě 1 plechovka
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- mleté maso (mix hovězího a vepřového) 500 g
- **podle chuti**
- chilli koření 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Na pokrm si připravíme ingredience - oloupanou cibuli a česnek (nadrobno nakrájené), slité fazole s vakuovanou kukuřicí a rajčatovou konzervu se šťávou.

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme mleté maso, chilli koření, sůl a česnek. Vše důkladně zamícháme a opražíme (maso se musí drolit). Přidáme kukuřici, fazole a nakonec nakrájená rajčata i se šťávou. Rajčata nenahrazujeme protlakem ani kečupem - není to dobré. Podle chuti přidáme chilli a sůl. Za

občasného míchání vaříme, dokud fazole nezačnou prskat.

A jaká příloha se hodí? Chilli con Carne chutná dobře s bílým pečivem, ale někdo nepohrdne ani chlebem.