Masovo-fazolový chilli kotlík

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové plecko 750 g
- ocet 1 lžíce
- cibule 3 ks
- chilli papričky 3 ks
- oregáno 2 lžíce
- rajský protlak 150 g
- krájené rajčata 400 g
- sterilizované fazole 400 g
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká čtvrtkolečka.
Zahřejeme kastrol a dno potáhneme olejem. Nasypeme cibuli a za stálého míchání opečeme dozlatova.
Přidáme maso a dál mícháme, až maso změní barvu na světle hnědou. Osolíme, opepříme, přidáme oregano a nadrobno pokrájené papričky. Přilijeme rajčata i s nálevem, je-li třeba, podlijeme malým množstvím vody. Přikryjeme pokličkou a na mírném plameni dusíme půl hodiny.
Necháme vydusit na tuk a lehce zaprášíme moukou. Promícháme, přidáme protlak a dusíme dalších 15-20 minut, opět podle potřeby můžeme trošku podlít horkou vodou.

Nakonec vmícháme fazole i s omáčkou, necháme krátce přejít varem a odstavíme.
Podáváme s těstovinami, rýží nebo chlebem.