

Chili con carne



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1045 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/chilli-con-carne>

Příprava

Na rozehrátém oleji zpěníme nasekanou cibuli, přidáme nadrobno nasekaný česnek a maso a vše společně opečeme dorůžova. Po chvíli přidáme rajčata z konzervy i se šťávou, čerstvá rajčata, nakrájená na kousky, osolíme, opepříme, přidáme cukr, chilli a pod pokličkou zvolna dusíme na mírném ohni asi 1 hodinu. V polovině dušení přidáme papriku, nakrájenou na menší proužky. Před koncem do masa přidáme scezené okapané fazole, necháme prohřát a úplně nakonec vložíme dvě kostičky hořké čokolády, necháme ji rozpustit a můžeme vypnout. Necháme ještě chvíli v klidu, aby se chutě propojily a můžeme podávat. Podáváme s chlebem, slaným pečivem nebo rýží.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 1 velká cibule
- 3-4 stroužky česneku
- 1 konzerva červených fazolí
- 1 konzerva sterilovaných rajčat
- 3 rajčata
- 1/2 červené papriky
- 2-3 lžičky soli
- 1 lžička cukru krupice
- 1-2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky chilli koření
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 2 kostičky hořké čokolády

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Já ještě při začátku dušení masa přilévám trochu červeného vína, ale do klasického chilli nepatří, proto jsem si netroufla napsat ho do receptu.

