Chilli con carne

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

60 min

4



3.1

3571

Budete potřebovat

mleté maso hovězí	400 g
olivový olej	10 g
koření Gurmánský chilli steak od Vitany	8 g
drcená rajčata	200 g
česnek	10 g
cibule	50 g
sůl	1 g

červené fazole sterilované	200 g
červená paprika	5 g
tmavá čokoláda	8 g

Příprava receptu

Mleté maso zprudka opečeme na olivovém oleji, poté přidáme nakrájenou cibuli a restujeme. Když je cibule zlatavá přidáme česnek a gurmánské koření. V masovém základu krátce orestujeme mletou papriku a hned zalijeme drcenými rajčaty. Dusíme na mírném výkonu a dle velikosti masa asi 1 hodinu. Ke konci varu přidáme fazole a necháme rozpustit asi dvě kostičky čokolády. Chuť můžeme zvýraznit chilli papričky.