Chilli con carne

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

60 min

4



2.9

479

Budete potřebovat

cibule	1
česnek	2 stroužky
červená paprika	2
chilli	1 lžička
paprika uzená sladká	1 lžička
římský kmín	1 lžička
mleté hovězí maso	500 g
vývar	250 ml

Prima Cucina Napoletana	1 sklenice
červené fazole	1 plechovka
hořká čokoláda	1 kostička

Příprava receptu

Cibuli nakrájíte najemno a osmažíte ji v hrnci na lžíci oleje.
Když zesklovatí přidáte papriku nakrájenou na kostičky a po pár minutách také mleté hovězí maso.
Až se maso začne zatahovat, přidáte prolisovaný česnek, uzenou papriku, římský kmín a chilli. Vše také osolíte a zalijete rajčatovou omáčkou.
Plamen stáhnete na minimum a podlijete trochou vývaru.
Necháte pomalu dusit, asi hodinu až dvě, případně podlijete dalším vývarem. Před koncem vaření přidáte kostičku hořké čokolády. Podáváte s rýží a dalšími doporučenými dobrotami.



Chilli mleté



Kmín římský



Paprika uzená sladká