



Chilli con carne

Recepty



Hlavní chody



Pro každý den



60 min



4



2.9

455



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 lžici oleje.

Když zesklouatí 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