Chilli con carne s černou čokoládou

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

50 min

4



2.7

83

Budete potřebovat

mleté hovězí maso	1/2 kg
malá plechovka červených fazolí	1 ks
cibule	1 ks
červená paprika	1 ks
stroužek česneku	1 ks
plechovka krájených rajčat	1 ks
rajský protlak	3 lžíce
vysokoprocentní hořká čokoláda	2 kostky

Vitana Chipotle kousky	1 lžička
Vitana koriandr listy	1 lžička
Vitana římský kmín mletý	1 lžička
vývar	200 ml
šťáva z limety	1 ks
sůl	špetka
pepř	špetka
olej	na smažení

Příprava receptu

Cibuli a česnek oloupejte a nasekejte najemno. Na pánvi s olejem ji nechte zesklovatět. Papriku nakrájejte na plátky a společně se sypkým kořením a česnekem přidejte do pánve. Smažte ze všech stran dalších asi 5 minut. Nastal čas přidat také mleté maso, které osmahnete ze všech stran, tak aby se od sebe pěkně oddělovalo. K zataženému masu přilijete sekaná rajčata a vývar. Teď přihoďte kusy čokolády, sůl a pepř. Promíchejte a nakonec přidejte i lžíce rajčatového protlaku. Na mírném plameni nechte směs probublávat alespoň 20-25 minut, aby bylo maso pěkně měkké. Fazole slijte a přidejte je k masu. Ještě krátce povařte. Dle chuti dosolte a dopepřete a zakápněte limetou.

Podávejte s vařenou dlouhozrnnou rýží nebo s nachos. Případně jím můžete naplnit i tacos.

Chipotle kousky

Koriandr listy

Římský kmín mletý