

CHILLI CON CARNE

Chilli con carne je vyhlášená texaská specialita, kterou jsme vyzkoušeli uvařit našim dětem.

Tento recept měl úspěch, určitě zachutná i vám.

1 cibule

2 stroužky česneku

1 červená chilli paprička (dětem ne)

1 plechovka fazolí

1 plechovka kukuřice

2 lžíce olivového oleje

1 kg mletého masa (hovězí nebo vepřové)

3 lžíce rajského protlaku

800 g loupaných rajčat

250 ml vývaru

Sůl

Na oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibuli a česnek, přidáme maso, prudce opečeme. Přimícháme rajský protlak, loupaná rajčata a vývar. Vaříme asi 50 min., pak přidáme fazole, kukuřici a osolíme. Podáváme s chlebem.