

Chilli con carne

Gregory Peck

Ingredience

- 300 g hovězího masa
- 300 g vepřového masa
- 3 lžíce sádla
- cibule — 3
- česnek — 2 stroužek
- miska bílých fazolí
- miska červených fazolí
- 150 g uzeného masa
- ½ kg rajčat nebo oloupaná rajčata z konzervy
- 2 zelené papriky
- 1 chilli paprička
- lžička oregana
- špetka koriandru
- 2 lžíce sterilované kukuřice
- gulášové koření

Postup

Hovězí a vepřové maso nakrájíme nadrobno a opečeme na sádle. Maso dáme stranou a na výpeku opečeme cibuli nakrájenou na plátky a česnek. Vrátime maso a společně dusíme. Zalijeme přes noc namočenými fazolemi i s tekutinou a dále dusíme až jsou fazole i maso měkké. Osolíme, přidáme uzené maso, nakrájená rajčata, papriky, chilli papričku, gulášové koření, koriandr, oregano a dusíme až do zhoustnutí. Vsypeme kukuřici a necháme vydusit až je omáčka přiměřeně hustá. Porce sypeme petrželkou, strouhaným sýrem a cibulí.