



*coolinari*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Chilli con carne

Na chilli con carne (pre 4 osoby):

500 g mletého mäsa (ideálne hovädzie)  
400 g konzervovanej fazule (240 g pevného podielu)  
1 červená cibuľa  
1 strúčik cesnaku  
lyžica paradajkového pretlaku  
2 väčšie lúpané paradajky  
chilli papričky (množstvo zvolte podľa svojej chuti)  
½ čajovej lyžičky celej rasce  
0,5 dcl červeného vína  
2 bobkové listy  
0,5 l hovädzieho vývaru  
trochu bravčovej masti  
1 lyžičku mletej sladkej údenej papriky  
soľ a čerstvo mleté čierne korenie  
kvalitná horká čokoláda (dve - tri kocky)

Na masti si orestujte na drobno nakrájanú cibuľu a mleté mäso. Mäso sa musí s cibuľou naozaj restovať, nie dusiť. Pridajte rascu, soľ a korenie. Keď je mäsko opečené pridajte k nemu cesnak a na malé kúsky nakrájané chilli papričky. My pridávame zvyčajne tri, kvôli farebnosti po jednej z červenej, žltej aj oranžovej.

Podlejte vínom, chvíľočku varte, pridajte bobkový list a údenú papriku, nakrájané lúpané paradajky a pretlak a všetko zalejte vývarom. Zakryté varte asi 40 minút. Na záver pridajte konzervovanú fazuľu podľa chuti (my preferujeme veľkú červenú fazuľu) a pár kociek čokolády. Čím kvalitnejšia tým lepšia. V tomto jedle má funkciu korenia, jedlo zaujímavovo dochutí a dosladí.

Podávajúť posypané petržlenovou vňaťou alebo jarnou cibuľkou, ako príloha sa hodia tortillové chipsy, ale aj ryža, chlieb, pečivo.. zvolte čo vám chutí. :)