

## Naučte se to pravé chili con carne - recept zdarma

<https://www.chillikuchyne.cz/naucte-se-prave-chili-con-carne-recept-zdarma/>



 4 Porce - 289,- Kč  30 - 60 min Příprava



Mleté hovězí  
maso  
500 g



Rajčata  
3 ks



Chilli paprička  
1 ks



Cibule  
1 ks



Fazole  
150 g



Červená paprika  
1 ks



Česnek  
5 stroužků

**Chili con carne** (chili s jedním písmenem "l", na rozdíl od chilli papriček) je **dušené pikantní jídlo**, jehož základem je maso (obvykle hovězí či jehněčí) a chilli papričky. **Chili con carne** také často **obsahuje fazole, cibuli, rajčata** nebo dokonce pivo či čokoládu a mnoho dalších přísad **dle místních zvyklostí** a pěstovaných plodin. Pestrost možných kombinací dává každému kuchaři možnost vyjádřit svoje chuťové preference. Název pokrmu znamená španělsky "chilli s masem". **Chili con carne je oficiálním jídelm Texasu.**

### Postup a příprava receptu zdarma:

1) **Fazole dáme den předem namočit do vody.** Rajčata zalijeme horkou vodou, spaříme, aby šly dobře oloupat, zbavíme je slupky a vyndáme dužinu, ze které připravíme vývar.

2) **Cibuli nakrájíme na jemné kostičky**, česnek na plátky.

3) Na pánvi rozežehřejeme olej, nasypeme cibuli a osmažíme dozlatova. Přidáme mleté hovězí maso a česnek. **Maso zprudka restujeme.** Až se maso rozpadne na drobné kousky, přidáme připravené fazole se slupkami rajčat, krátce osmahneme a zalijeme vývarem z dužiny rajčat. Pánev zakryjeme poklicí a za občasného míchání na mírném plameni dusíme, dokud fazole nezměknou.

4) Mezitím **na jemno nakrájíme chilli papričky.** Až fazole dostatečně změknou, přidáme chilli papričku a krátce podusíme. Můžeme přidat kukuřičnou mouku rozmíchanou ve vodě pro zahuštění, nebo naopak podlít vodou pro zředění, abychom **dosáhli optimální konzistence.**

5) **Chili con carne podáváme s chlebem, bílým pečivem nebo rýží**, případně s dalšími přílohami dle Vaší fantazie.

Představili jsme si jednoho z řady receptů, které vás **inspirují k novým zážitkům v kuchyni**. Už cítíte jak vám **chilli con carne voní na vašem stole a jdete se pustit do vaření?**

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>