

Chilli con carne s rýží

Ingredience:

olej 1 PL, cibule 1 ks, velká paprika červená 1 ks, česnek 2 stroužky, chilli sušené 1 PL, paprika sladká 1 PL - mletá, římský kmín 1 PL, hovězí maso mleté 500 g, vývar hovězí 300 ml, konzervovaná rajčata 400 g, majoránka (drhnutá) 0.5 PL, rajčatový protlak 2 ČL, fazole červené 400 g sterilované, sůl, pepř čerstvě mletý, kostička tmavé čokolády



Postup:

Připravte si zeleninu. Nakrájejte cibuli na kostičky zhruba o půlcentimetrové hraně. Papriku rozpulte, zbavte jádřince, opláchněte a nasekejte přibližně na centimetrové kostky. Nakonec oloupejte a nakrájejte česnek.

Pusťte se do vaření. Postavte pánev na střední plamen. Nalijte do ní olej a nechte ho minutku nebo dvě rozpálit (na elektrickém sporáku to trvá o trochu déle). Do rozžhaveného oleje vhod'te cibuli a za pravidelného míchání ji asi pět minut smažte. Měla by změkhnout a zesklivatět. Pak přisypte česnek, kostičky papriky, chilli, sladkou papriku a kmín. Za stálého míchání smažte ještě pět minut, dokud se všechny vůně pěkně nepromísí.

Teď osmahněte maso. Trochu ztlumte plamen, přidejte do pánve mleté maso a vařečkou se ho snažte rozdělit na co nejmenší kousky. Počítejte s tím, že olej s cibulí a kořením bude trochu prskat. Asi pět minut rychle míchejte tak, aby se maso rozdělovalo do hrudek a bylo stejnoměrně opečené. Udržujte střední plamen – maso by mělo být dokřupava usmažené, nikoli dušené. Pokud byste ho ale smažili příliš zprudka, hrozí, že česnek zhořkne a přichytí se ke koření. Na radě je omáčka. Vývar přilijte do pánve. Totéž proveďte s konzervovanými rajčaty. Potom přisypte majoránku, cukr, sůl a pepř. Na závěr přidejte rajčatový protlak a všechno ještě jednou důkladně promíchejte.

Poduste maso s omáčkou. Přiveďte směs k varu, zamíchejte a přiklopte pokličkou. Co nejvíc stáhněte plamen a nechte všechno dvacet minut probublávat. Občas zamíchejte a zkontrolujte, jestli se omáčka nepřichytává nebo zda se příliš neodpařila. Pokud ano, přidejte dvě lžíce vody a podívejte se, jestli jste opravdu ztlumili plamen na minimum. Správně podušené chilli con carne by mělo být husté a šťavnaté.

Nakonec přidejte fazole. S pomocí cedníku je slijte a přidejte do pánve. Znovu pokrm přiveďte k varu a ještě deset minut ho povařte. Jestli se vám zdá omáčka příliš hustá, přilijte trochu vody. Ochutnejte a podle potřeby dokořeňte; je pravděpodobné, že jídlo bude potřebovat víc soli a pepře, než jste čekali. Potom už jenom odklopte pokličku a nechte chilli con carne aspoň deset minut odstát. Nakonec do omáčky nastrouhejte kostičku hořké čokolády (60 % obsah kakaa a více).

