

Chili con carne

4 porcje 62 min

Składniki

- 100 g wędzonego boczku
- 100 g kiełbasy chorizo z papryką
- 2 czerwone cebule
- 2 ząbki czosnku
- 400 g mielonej wołowiny (lub mięsa mielonego wieprzowo-wołowego)
- 200 ml bulionu wołowego
- 4 kostki gorzkiej czekolady
- 20 ml sosu sojowego
- 200 g pokrojonych pomidorów z puszki
- 150 g fasoli z puszki
- 150 g kukurydzy z puszki
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostkę
- papryka ostra mielona, mielony kminek, cynamon, pieprz cayenne, cukier

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym umieść pokrojony boczek i chorizo.

   5 min 100

2. Przełóż usmażony boczek do innego naczynia. Na pozostałym tłuszczu w naczyniu miksującym usmaż cebulę i czosnek

   3 min 100

3. Dodaj zmieloną wołowinę

   4 min 100

4. Dodaj kolejno do naczynia – smażony wcześniej boczek, wlej bulion, pokrojone pomidory z puszki, czekoladę i sos sojowy.

   10 min 100 2

5. Do naczynia głównego dodaj – fasolę, kukurydzę, pokrojoną paprykę i przyprawy według uznania – wymieszaj i gotuj .

   40 min 100 3