

Chili con carne

4 porcje

62 min



Składniki

- 100 g wędzonego boczku
- 100 g kielbasy 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