Tekst i zdjęcie: **kuchniaARTURA** - Kuchcik (173)

Chili Con Carne

Chili con carne to potrawa popularna obecnie nie tylko w USA, ale na całym świecie. Chili z mięsem, bo tak brzmi tłumaczenie nazwy potrawy z języka hi

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- wołowina , 500 g
- pomidory w puszce, 400 g
- fasola czerwona w puszce, 400 g
- cebula, 1 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- chilli, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- kmin rzymski mielony, 1 łyżecz.
- mielona papryka, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 15 g
- ryż , 200 g
- bulion mięsny, 300 g

Sposób przygotowania:

1Do przygotowania chili con carne potrzebne potrzebować ostrych papryczek. Najfajniejszy efekt daje pomieszanie ze sobą kilku rodzajów papryk, jeśli jednak zastosujesz tylko jedno, też zastosujesz dobre dobre Uważajcie z ostrymi paprykami. Potrawa według tego przepisu jest bardzo ostra, jeśli chceszecie, aby Wasze danie było mniej ostre, zamiast papryczki habanero i piri-piri stosujecie mniej ostrych odmian. Ja użyłem papryczek, które zawierają ważą około 70 gramów.2Papryczkę habanero, która jest najostrzejsza usuwawiamy pestek i drobno kroimy.Papryczki piri-piri kroimy na małe kawałki razem z pestkami.Zielone peperoni usuwawiamy pestek i kroimy na plasterki.3Cebulę kroimy w kostkę.4Garnek umieszczonyamy na średnim ogniu, na średnim palniku. Wlewamy do niego dwie łyżki oliwy i wrzucamy 500 gramów mielonej wołowiny oraz posypujemy łyżeczką soli.Nie trzeba czekać, aż garnek będzie gorący, wszystko możemy wrzucić, kiedy będzie podgrzewa.5Do mięsa dorzucamy pokrojone wcześniej papryki oraz cebulę. Smażymy przez około 10 minut, co jakiś czas mieszając.6W tym czasie możemy przygotować mieszankę przypraw. Do miseczki wsypujemy łyżeczkę kminu rzymskiego. UWAGA: Kmin rzymski (ang. Kmin) to nie jest to samo co kminek (ang. Caraway). W tej potrawie należy użyć kminu rzymskiego.7Dodajemy łyżeczkę zmielonego czarnego pieprzu.8Dodajemy łyżeczkę zmielonego suszu z chili. Taki suszarki kupić w sklepie, sprzedawane są tam również całe suszone papryczki, które należy zetrzeć w moździerzu. W sklepach należy kupić kilka rodzajów suszu, o różnej skali ostrości. Jeśli wolicie, aby Wasza potrawa była mniej ostra, wybierz łagodnieszy.9Dodajemy łyżeczkę czerwonej słodkiej papryki.10Wszystko dokładnie ze sobą mieszamy.11Po 10

minutach mięso powinno być już usmażone. Wlewamy do niego puszkę krojonych pomidorów.12Dodajemy przygotowaną wcześniej mieszankę przypraw i mieszamy.13Wrzucamy pokrojone wcześniej na mniejsze kawalki marynowane papryczki jalapeno. Jeśli chceszecie, aby Wasza potrawa był