

Chili s masem (chili con carne)

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	velká cibule
2 stroužek	česnek
40 ml	olivový olej
450 g	mleté hovězí maso
1 lžíce	drcený římský kmín
	olej
400 g	konzervovaná rajčata
1 ks	červená paprika
250 g	sterilovaná kukřice
1 lžíce	cukr
	sůl
	pepř
1 lžička	chilli
1 lžíce	sladká paprika
400 g	sterilované červené fazole
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, poté ji na olivovém oleji v hrnci zpěníme společně s jemně nasekaným česnekem. Na pánvičku s trochou oleje si dáme mleté maso s drceným kmínem a zprudka orestujeme (restujeme tak dlouho, dokud mleté maso neztratí svou růžovou barvu). Poté přidáme k cibuli a česneku. K masové směsi dále přidáme rajčata, najemno nakrájenou papriku a kukuřici. Dochutíme cukrem, solí, pepřem, chilli a sladkou paprikou. Dusíme přibližně 20 minut (pokud je masová směs moc hustá, můžeme naředit trochou vody). Poté přimícháme scezené fazole a necháme ještě asi 10 minut provařit. Ozdobíme zelenou petrželkou a podáváme s čerstvým pečivem.