

---

# Chilli Con Carne 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3372 razy.

Ojej, straszny kłopot, bo wprawdzie kiedyś czytałem przepis, ale nie mogę żadnego obecnie znaleźć, poza przepisem na "Chili con carne a la Gregory Peck" wg. książki Dagmar Lanskiej "Przyprawy do każdej potrawy", który jest bardzo nieklasyczny, bo autorka jest Słowaczka i robi to chili na sposób węgierski. Ja, kiedy robię chili con carne robię to na nosa wiec i podniebienie, nie mogę więc podać proporcji, tylko ogólne zasady. Przede wszystkim chili con carne to nie gulasz z dodatkiem fasoli, ale fasola w bardzo ostrym sosie z dodatkiem mięsa. Mięsa może być bardzo mało, albo dużo, ale nigdy nie powinno przeważać nad fasolą. Całość winna mieć konsystencję bardzo gęstej zupy. Fasole czerwona moczymy na noc. Na sporej ilości oleju smazymy posiekana cebule lub dwie, aż się zeszkli, wrzucamy zgnieciony ząbek czosnku, odstawiamy na chwilę z ognia, sypimy dużą łyżkę papryki, mieszamy, wstawiamy na ogień, wrzucamy możliwie drobno pokrojone mięso wołowe, obsmazamy je, dorzucamy sporo obranych ze skórki i pozbawionych pestek pomidorów świeżych lub z konserwy, (unikając przecieru), dodajemy uprzednio namoczoną fasolę i całość dusimy, aż fasola będzie miękka. Gdyby całość stała się zbyt gęsta dodajemy wody. W trakcie duszenia wrzucamy kilka małych straków chili. Im wcześniej i im więcej wrzucimy, tym potrawa będzie ostrzejsza. Jeżeli wyjdzie za mało ostro, to sypimy trochę kajenny. Możemy jeszcze popieprzyć. Z innych przypraw można dodać trochę kminku. Podajemy z tortillami, do zrobienia których potrzebna jest specjalna mąka z kukurydzy, więc lepiej kupić gotowe w sklepie. w braku takich z chlebkiem.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)

Mała uwaga na marginesie Chili Con Carne; nie jest to potrawa Meksykańska tylko pseudo Meksykańska rodem z Teksasu.

Ukłony

From: pestka <pestka@vosnet.co.uk>