
Chilli Con Carne 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3348 razy.

Przepis na Chilli Con Carne czyli jak sama nazwa wskazuje Chilli z Miesem

Tradycyjnie serwuje sie to z czerwona fasola ktora mozna; dodac do reszty tuz przed konicem gotowania, wiec moze byc i z puszki lub wczesniej ugotowana na sypko, lub podac ja osobno.

3 suszone pasilla chilli (ostre) mozna je zastapic proszkiem chilli

3 suszone mulato chilli (lagodne) mozna zastapic zwykla papryka

500ml wody

1kg miesa wolowego (najlepsze mieso z golenia chyba to sie nazywa pega)

2 srednie cebule - posiekane w kostke

3 zabki czosnku - zgniecione

1 lyzka mielonego kuminu (nie mylic ze zwyklym kminkiem bo to inny smak)

750g siekanych pomidorow z puszki (jesli swieze to trzeba sparzyc i zdjac skorke przed krojeniem)

300ml rosolu wolowego - moze byc woda + kostka rosolowa

sol, pieprz, olej/smalec do smazenia

1. Chilli to nalezy rozlamac/rozciac i wyrzucic ze srodka pestki, nastepnie wstawic do garnka zalac 0.5l. wody i dusic okolo 30min. Jak sa miekie to przetrzec przez sito.

1a. Jesli nie mamy takich chilli to pomijamy punkt 1. i zamiast pasilla chili uzywamy okolo 1.5 lyzeczki proszku chilli, ktory dodajemy w tym samym czasie co kumin.(na goracy tluszcz by wydobyć aromat) + 2 papryki zamiast mulato chilli - posiekac w drobna kostke i dodac do pomidorow ale trzeba wczesniej zjac z nich skorke co nie jest takie proste - trzeba je albo oparzyc nad ogniem lub upiec w piekarniku.

1b. Alternatywa; zamiast chilli + papryka + kumin mozna uzyc gotowej przyprawy marki Schwartz zwanej "Hot Chilli Powder" w sklad ktorej wchodzi chilli i kumin + czosnek + oregano. 2-3 lyzeczki

2. Mieso pokroic ma mala kostke okolo 2x3cm. Na b.goracym tluszczu obsmazac mieso na brazowo (partiami i przekladac do osobnego garnka)

3. Zmniejszyc ogien i na tym samym tluszczu zeszklic cebule, nastepnie dodac czosnek, kumin (proszek chilli) i jeszcze przez chwile smazyc. Dodac mieso, pomidory, rosol, przecier chilli, wymieszac, przykryc i dusic przez 1.5 godz. az mieso jest miekie. (Mieszac od czasu do czasu zeby sie nie przypalilo)

4. Na 10-15 minut przed koncem gotowania mozna dodac czerwona fasolke z puszki - ilosc fasolki dowolna, ale jedna puszka na te porcje to napewno za malo. [Swieze chilli mozna zastapic - mielonym chilli w stosunku 0.5 lyzeczki = 1 sredniej wielkosci swiezy chilli]

Podawac z np z ryzem Basmati albo z Tortilla

From: pestka@vosnet.co.uk