
Chilli Con Carne 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2970 razy.

kuchnia meksykańska:

500 g wołowiny;

500 g wieprzowina,

50 szmalcu wieprzowego

1/4 l rosolu miesnego,

troche kminku,

proszek chili,

sol,

1 ząbek czosnku,

1 duża cybula,

500 g pomidorow,

2 papryki,

20 g proszku do zageszczania,

po 1 puszcze białej i czerwonej fasolki

Mieso pociąć na kawałki i mocno obsmażyć w rondlu na rozgrzanym tłuszczu. Następnie dolać rosolu i dusić mięso pod przykrywą. W połowie duszenia dodać kminek, proszek chili, sol i rozgnieciony czocnek. Cybule i pomidory grubo pokroić, paprykę oczyścić i pokroić. Te składniki obsmażyć na tłuszczu, przykryć przykrywą i gotować do miękkości. Potem przetrzeć przez sito i połączyć za pomocą rozpuszczonego w zimnej wodzie proszku do zageszczenia. Otrzymany sos pomidorowy i fasolkę dodać do mięsa, dobrze wymieszać i parę minut potrzywać na małym ogniu. Jeżeli jest potrzeba to doprawić do smaku. Jeżeli się używa suchej fasoli, to ją trzeba poztostawić w wodzie przez noc i gotować razem z mięsem.

P.S. Ja używałem zamiast całych kawałków mięsa -mielone i też z dobrym wynikiem.

P.P.S. W przepisie proporcje przypraw są zmniejszone, żeby to się dało jeść.

Pozdrawiam

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>