Chilli Con Carne 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3130 razy.

kuchnia meksykańska:

500 g wolowiny;

500 g wieprzowina,

50 szmalcu wieprzowego

1/4 l rosolu miesnego,

troche kminku,

proszek chili,

sol,

1 zabek czosnku,

1 duza cybula,

500 g pomidorow,

2 papryki,

20 g proszku do zageszczania,

po 1 puszce bialej i czerwonej fasolki

Mieso pociac na kawalki i mocno obsmazyc w rondlu na rozgrzanym tluszczu. Nastepnie dolac rosolu i dusic mieso pod przykrywa. W polowie duszenia dodac kminek, proszek chili, sol i rozgniecony czocnek. Cybule i pomidory grubo pokroic, papryke oczyscic i pokroic. Te skladniki obsmazyc na tluszczu, przykryc przykrywa i gotowac do miekkosci. Potem przetrzec przez sito i polaczyc za pomoca rozpuszczonego w zimnej wodzie proszku do zageszczenia. Otrzymany sos pomidorowy i fasolke dodac do miesa, dobrze wymieszac i pare minut potrzymac na malym ogniu. Jezeli jest potrzeba to doprawic do smaku. Jezeli sie uzywa suchej fasoli, to ja trzeba poztostawic w wodzie przez noc i gotowac razem z miesem.

P.S. Ja uzywalem zamiast calych kawalkow miesa -mielone i tez z dobrym wynikiem.

P.P.S. W przepisie proporcje przypraw sa zmniejszone, azeby to sie dalo jesc.

Pozdrawiam

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