Chili

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3176 razy.

Chili jest potrawa rodem z Teksasu. Tak jak u nas w Polsce kazda gospodyni ma inny przepis na bigos, tak jest tysiace przepisow na chili. Ale podstawa to proszek chili i zmielony kminek oraz mieso. Prawdziwe chili nie miesza sie z fasola, teksanczycy uwazaja to za profanacje potrawy, chociaz w Kaliforni prawie zawsze podaje sie chili pomieszane z fasola, przewaznie czerwona. Chili mozna odgrzewac w nieskonczonosc, podnosi to smak potrawy. Dlatego kowboje wozili ze soba garnki tej potrawy. W Ameryce organizowane sa konkursy na najlepsze chili, mozna wygrac nieraz kilkanascie tysiecy dolarow, a nawet wiecej. Sponsorami sa przewaznie producenci przypraw do chili. Opowiadal mi jeden znajomy z El Paso w Teksasie, ze byl tam na takiej imprezie. Niektorzy do swojego chili dodawali mieso z grzechotnika,z wiewiorek i oposow. Podobno te zwierzeta smakuja jak kurczaki.(sic!) Mam dobry przepis na vegeterianskie chili, ale bola mnie palce od klikania, a tamten przepis dlugi, podaje wiec bardzo prosty przepis na chili z miesem. Chili powder, to spreparowana przyprawa specjalna do chili. Jest w niej proszek chili, zmielony kminek, oregano, czosnek i cos tam jeszcze.

1 cebula pokrojona w kostke

2 szklanki pokroionych w kostke pomidorow

1.2 kg mielonej wolowiny, najlepiej jak najgrubiej zmielonej

2 szklanki gotowanej,czerwonejn fasoli

lyzeczka przyprawy chili

sol

podsmazyc wolowine z cebula, dodac pomidory, chili, sol i fasole. Przykryc i dusic pol godziny.

PS. prawdopodobnie za taki przepis kazdy sedzia w Teksasie wsadzilby mnie na rok do wiezienia. Ale to autentyczny przepis z CULINARY ARTS INSTITUTE ENCYCLOPEDIC COOKBOOK starej ksiazki kucharskiej o obietosci tysiaca stron. Juz nie pamietam skad ja mam. Kupilem chyba na jakims pchlim targu.

Ja chili robie z pokrojonego miesa wolowego, wieprzowego i z piersi kurczaka. Dodaje swieze pomidory, papryke czerwona i zielona, jalapenio, cebule, rozne przyprawy, tabasco sos i dusze az wszystko jest miekkie.

Eksperymentuj...Powodzenia!

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>