
Chili

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2915 razy.

Chili jest potrawa rodem z Teksasu. Tak jak u nas w Polsce każda gospodyni ma inny przepis na bigos, tak jest tysiące przepisów na chili. Ale podstawa to proszek chili i zmielony kminek oraz mięso. Prawdziwe chili nie miesza się z fasolą, teksanccy uważają to za profanację potrawy, chociaż w Kalifornii prawie zawsze podaje się chili pomieszczone z fasolą, przeważnie czerwoną. Chili można odgrzewać w nieskończoność, podnosi to smak potrawy. Dlatego kowboje wozili ze sobą garnki tej potrawy. W Ameryce organizowane są konkursy na najlepsze chili, można wygrać nieraz kilkanaście tysięcy dolarów, a nawet więcej. Sponsorami są przeważnie producenci przypraw do chili. Opowiadał mi jeden znajomy z El Paso w Teksasie, że był tam na takiej imprezie. Niektórzy do swojego chili dodawali mięso z grzechotnika, z wiewiórek i oposów. Podobno te zwierzęta smakuje jak kurczaki. (sic!) Mam dobry przepis na wegetariańskie chili, ale bola mnie palce od klikania, a tamten przepis długi, podaje więc bardzo prosty przepis na chili z mięsem. Chili powder, to spreparowana przyprawa specjalna do chili. Jest w niej proszek chili, zmielony kminek, oregano, czosnek i coś tam jeszcze.

1 cebula pokrojona w kostkę

2 szklanki pokrojonych w kostkę pomidorów

1.2 kg mielonej wołowiny, najlepiej jak najgrubiej zmielonej

2 szklanki gotowanej, czerwonej fasoli

łyżeczka przyprawy chili

sol

podsmazyc wołowinę z cebulą, dodać pomidory, chili, sol i fasole. Przykryć i dusić pół godziny.

PS. prawdopodobnie za taki przepis każdy sędzia w Teksasie wsadziłby mnie na rok do więzienia. Ale to autentyczny przepis z CULINARY ARTS INSTITUTE ENCYCLOPEDIA COOKBOOK starej książki kucharskiej o objętości tysiąca stron. Już nie pamiętam skąd ją mam. Kupiłem chyba na jakimś pchlim targu.

Ja chili robię z pokrojonego mięsa wołowego, wieprzowego i z piersi kurczaka. Dodaje świeże pomidory, paprykę czerwoną i zieloną, jalapeno, cebule, różne przyprawy, tabasco sos i duszę aż wszystko jest miękkie.

Eksperymentuj... Powodzenia!

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>