
Chilli con carne po mojemu

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2936 razy.

Przepis bazuje na książce "Kuchnia z czterech stron świata", ale wprowadziłem drobne modyfikacje.

* ok. 0,5 kg fasoli - najlepiej mieszanka czarnej, białej i czerwonej (lub taka laciata). IMHO fasola z puszki daje o wiele gorsze rezultaty niż sucha.

* 150kg wołowiny

* 150kg mielonej wołowiny

* 2 kawałki pikantnej kielbasy - najlepsze jest _prawdziwe_ pepperoni, ale równie dobrze można użyć tzw. kielbasy węgierskiej

* 2 średnie cebule

* 4 papryki (czerwona/złota/pomarańczowa)

* 3 duże pomidory

* kopiaста łyżeczka drobno posiekanego świeżego pikantnego chili lub cuszki

* łyżeczka soli, pieprzu i ostrej papryki

* sos jalapeno

* "Przyprawa meksykańska" Ducros'a lub podobna

* szklanka wytrawnego czerwonego wina

Fasole namoczyć przez noc w lekko osolonej wodzie i ugotować.

Uwaga, nie powinna być za miękka - zawsze można ją dogotować z pozostałymi składnikami.

Wołowinę pokroić w niezbyt duże kostki, nasolic i natrzeć przyprawą meksykańską. Mielone wymieszać z solą i przyprawą, kielbasę pokroić w plastry o grubości 1cm. Wszystko razem trzymać pod przykryciem około godziny.

Cebule drobno posiekać i lekko podsmażyć na oleju lub smalcu (ilość tłuszczu zależy od indywidualnych upodobań).

Dodać wołowinę, po chwili mielone (rozdrobnić na mniejsze porcje), a na końcu kielbasę.

Pomidory nakłuc i zalać wrzątkiem. Zdjąć skórkę, pokroić na duże kawałki i wrzucić do mięsa.

Paprykę pokroić w paski lub w kostkę. Wrzucić do mięsa razem z chili/cuszka.

Wsypanąć sól, pieprz i paprykę. Dusić na małym ogniu aż będzie miękka. Pod koniec wlać kilka kropel (nie więcej!!!) sosu jalapeno i wina. Dodać fasole i dusić jeszcze kilka minut.

Przygotować zimne piwo, chusteczki do nosa i delektować się :)

Pozdrawiam, Maciek

PS: można jeszcze dodać przeciśnięty ząbek czosnku albo użyć soli czosnkowej zamiast zwykłej.

W oryginalnym przepisie występuje kminek, ale ja niezbyt za nim przepadam.

From: "Maciek Karczewski" <maciej.karczewski@yamanouchi.com.pl>

