Chilli con carne s čokoládou

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

60 min

0

2.9

1047

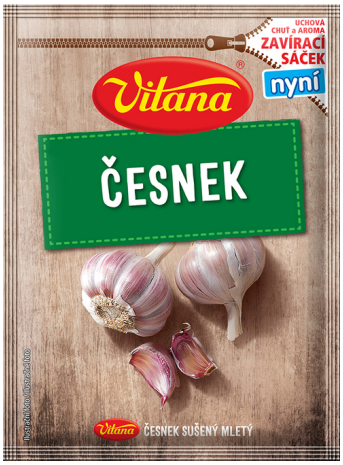
Budete potrebovať

Cibuľa	1 ks
Cesnak	1 strúčik
Mleté hovädzie mäso	500 g
Horúca voda	150 ml
Natur hovädzí bujón Vitana	1 ks
Pasírované paradajky	300 - 400 ml
Mletá rasca Vitana	1 ČL
Oregano Vitana	1/2 ČL

Horká čokoláda	2 kocky
Mletá štipľavá paprika Vitana	1 ČL
Konzerva kukurice	1 ks
Konzerva červenej fazule	1 ks

Príprava receptu

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme pretlačený strúčik cesnaku a restujeme ešte minútu. Vmiešame koreniny a premiešame, potom pridáme hovädzie mäso a opražíme ho, až kým nezhnedne. Zalejeme horúcou vodou, do ktorej vložíme Natur hovädzí bujón. Prikryjeme a varíme cca 15 minút. Pridáme pasírované paradajky, kukuricu, fazuľu a čokoládu a varíme cca 20 minút. Na záver dosolíme a prípadne dochutíme čili papričkou.



Cesnak sušený mletý

Rasca mletá

Jemný bujón - Hovädz