

# CHILLI Z KRÁVĚHO MASA

Stáda, 19. června 2011

Tradiční mexická kuchyně - to je směs dobrot původního obyvatelstva a španělských dobyvatelů. Potravinou číslo jedna je kukuřice, s mírným odstupem následují fazole, rajčata a proslulé pálivé chilli papriky. Z masa vládne mexické kuchyni jednoznačně hovězí, které je téměř kuřecí maso a vepřové, to vskutečně je zpravidla doplněno velkým množstvím zeleniny a proslulým kořením chilli.

Můj dnešní recept je "domácí" - snesitelný i pro odrostlejší děti - a není z masa hovězího, ale kráviččího. Ovšem - jak je patrné, je jen na vás, jaké mleté na své vaření použijete... Stejně tak míry můžete víceméně "okovat".

- \* 2 lžíce rostlinného oleje
  - \* 1/2 šálku cibule
  - \* 1 šálek červené (nebo zelené, podle toho, jakou máte) papriky, nakrájené
  - \* 1 stroužek česneku, jemně nasekaný
  - \* 1 libra mletého kráviččího masa - ale můžete být i hovězí (stejně je původní chilli z hovězího)
  - \* 2 (14 1/2 oz), plechovky nesolených (na kostičky rajčat i se škvávu
  - \* 1 (15 oz) konzervovaného pyré z dýně plechovka
  - \* 1 (15 oz) rajčatové škvávy - plechovka
  - \* 1 (15 1/4 unce) fazole, scezené, plechovka
  - \* 1 (4 unce) zelená chilli paprička nakrájená
    - \* 1/2 šálku kukuřičných zrn (mražené nebo z konzervy)
  - \* 1 lžíce chilli koření
  - \* 1 lžička mletého římského kmínu /cumino)
  - \* 1/2 lžičky mletého pepře
- Postup 1. Zahřejeme ve velkém kastrolu rostlinný olej, za stálého míchání přidáme cibuli, papriku, česnek, mícháme - cca 7 minut - prostě do měkka. Pak vložíme to mleté maso a vaříme, dokud nezhořevne. Scedíme tuk. 2. Pak přidáme rajčata, dýňové pyré, rajčatovou škvávu, fazole, chilli, kukuřici, cumino a pepř. Přivedeme k varu, pak už jen snížit teplotu, přikrýt pokličkou a vaříme 30 minut - pochopitelně za občasného míchání. Vskutečně vespoletk moc dobrou chuť a pokud máte také nějaký "svůj chilli recept", budu ráda, když ho přidáte! Lenka a familie