



dušné chilli con carne, posypte strouhaným sýrem. Já osobně k zapékání ráda používám středně vyžralý cheddar s nezaměnitelnou oranžovou barvou. Některým tajemným způsobem totiž skvěle ladí s chutí dušného fazolí a s jemnou pálivostí. Po pár minutách (doslova) v troubě s grilem rozehřátým na 200 stupňů máte originální ladné jídlo. Nechte ho chvíli strávníkům, doprovázejte příjemnou dobrou chuť upozorněním, že horkých misek není radno přilíkat, dotýkat, bez ohledu na míru citového pohnutí, kterou přivede jídlem, v průběhu jídla nebo po jídle vyvolají.

Pokud vám z mého chilli poteče slza, ať jsou to jen slzy radosti. FLORENTÝNA PS. Zmínila jsem, že mleté maso, které v receptu používám, je naprosto parádní záteřnický materiál pro všechny, kdo mají ostych z masa? Ne? Tak teď už to stejně víte.