

RECEPT NA CHILLI OD FLO

Čtvrtek, 10 srpen 2017

Tento recept na Chilli con carne je pro 6-8 osob (ale i pro 4 osoby nadvakrát, jednou zapečené, jednou třeba zabalené do tortilových plátek s dalšími přísadami nebo jen tak s chlebem). Ostatně, ono záleží taky na tom, kdo jaký má hlad, vaše tím, že by se to dalo sníst i ve dvou :-))

SUROVINY:

- 400 g středně velkých, strakatých suchých fazolí 2 cibule 500 g mletého hovězího masa 1 l olivového oleje 1 l italského kmínu 1 l sušené pálivé nebo jemné pálivé papriky 1 špetka červené chilli - pálivé podle vašeho gusta 1/2 l sušeného oregana zhruba 2 l soli 200 ml rajčatového pyré (passata)

POSTUP:

- Fazole přebeďte, propláchněte na cedníku a namoťte přes noc do studené vody - té by mělo být zhruba 3 cm nad fazole. Druhý den fazole slijte, doplňte novou vodou opět 3 cm nad fazole a ve vařícím hrnci přivarte k varu. Sestavte pánev, která se v počátečních minutách tvoří, pak ztlumte plamen, přidejte jednu celou očištěnou, ale neoloupanou cibuli, zakryjte pokličkou a zvolna vařte 30 minut.
- Fazole osolte jednou lžičkou soli a pokračujte v pozvolném vaření dalších 30 minut, nebo dokud nezměknou.
- Zatímco se fazole dovářejí, oloupejte druhou cibuli a nakrájejte ji nadrobno. Opláchněte chilli papričku, rozkrojte ji podél a vyčistěte bílá semínka. Očištěnou dužinu nakrájejte na malé kostičky a snažte se přitom nesáhnout si rukou do oka, neboť pářivost by vám náhle mohla přilítnout k pláči, a to velmi.
- V pánvi rozehřejte olej, přidejte maso a zprudka ho opečte, oddělujte přitom od sebe spleené kousky, aby se zcela rozpadlo. Jakmile se vydusí veškerá tekutina, kterou maso pustilo, a maso se opět začne opékat na tuku, přidejte pokrájenou cibuli a chilli. Vytrvejte je chvíli v míchání, poté odstavte.
- Koření, bylinky a sůl (tu v množství podle toho, jak je slané opečené maso) rozdrťte v hmoždíku nejmenší a přidejte do masu. Rozmíchejte, koření se tak rozpustí a rozvoní v teplém tuku. Zalijte rajčatovým pyré, vraťte zpět na plotýnku, zakryjte a nechte velmi jemně pobublávat, dokud se fazole nedováří téměř domů. Nemusíte je dovářet úplně, je-li vám to líto, budou mít krásnou chuť.
- Fazole sceďte, a pokud chcete, zachyťte jeden hrnek vody, ve které se vařily. Cibuli vyhoďte a podveďte masovou směs vmíchejte k fazolím. Přilijte buď vodu z fazolí, anebo hrnek horké vody, a nechte je společně nejméně 1 hodinu a 1/4 hodinu, na přehřátém masě nesejde, zakryté dusit. Chutě se tak spojí, fazole trochu rozvaří (ano, to někdo poznal a začal protestovat), zahustí se volná tekutina a maso o něco zjemní. Nakonec znovu dochuťte podle potřeby soli.
- Podávejte s dužinou rýže, anebo velmi netradičně, nezapomenutelně a pochvalně zapečené s tortilovými chipsy a strouhaným cheddarem.

FLORENTÝNA