FOODIE CITY WARSAW

CHILI CON CARNE Z RYŻEM – PRZEPIS

4 PORCJE

SKŁADNIKI:

BAZA:

- 500 g – chuda mielona wołowina; 1 duża cebula
- 1 szt. – czerwona papryka; 40 g – obrany czosnek
- 1 łyżka – olej; 300 ml – bulion wołowy
- 400 g – krojone pomidory; 2 łyżki – przecier pomidorowy
- 1 puszka 410 g – czerwona fasola kidney, do odsączenia
- 1 czubata łyżeczka – ostre chili; po 1 łyżeczce – słodka papryka i kmin rzymski
- ½ łyżeczki – majeranek; 1 łyżeczka – cukier; sól i pieprz
- ½ tabliczki – czekolada 70% (masa zależy od opakowania)

DODATKI:

- 100 g – suchy ryż długoziarnisty
- 100 g – suchy ryż dziki; 300 g – kwaśna śmietana

PRZEPIS:

1. Pokrój cebulę i paprykę w kostkę, czosnek posiekaj. Smaż cebulę na oleju przez 5 minut. Dodaj czosnek, paprykę i przyprawy w proszku; smaż kolejne 5 minut.
2. Dodaj wołowinę i smaż około 5 minut, rozdrabniając grudki. Wlej bulion, dodaj pomidory, przecier, majeranek, cukier, sól i pieprz. Duś pod przykryciem przez 20 minut.
3. Dodaj odsączoną fasolę i gotuj bez przykrycia jeszcze 10 minut. Pod koniec wmieszaj posiekaną czekoladę do rozpuszczenia. Dopraw i odstaw pod przykryciem na 10 minut.
4. Oba rodzaje ryżu ugotuj osobno według czasu na opakowaniach, następnie połącz. Podawaj chili z ryżem i kwaśną śmietaną.

UWAGI:

- Łącznie 200 g suchego ryżu na 4 osoby. Zamiast ostrego chili można użyć 1 płaskiej łyżki łagodnego. Autor nie określił masy tabliczki czekolady.

SMACZNEGO!