



Chili con Carne

Чили кон карне възниква по време на испанската инвазия в Америка, когато основната храна на корабите включвала блокчета от сушено телешко месо, сушени люти чушки, сол и зрял фасул. С времето испанците започнали да комбинират тези продукти и така се появил първият вариант на ястието.

Постепенно Чили кон карне става популярно в Мексико, испаноговорящите територии на Америка и САЩ. Рецептата претърпява много промени, добавят се домати и чушки, сушеното месо се подменя с кайма или кълцано месо, използват се различни разновидности фасул. Добавят се различни подправки, като най-използвани са различни видове пипери и сушени люти чушки, риган, мащерка, канела и индийско орехче.

Порции
4

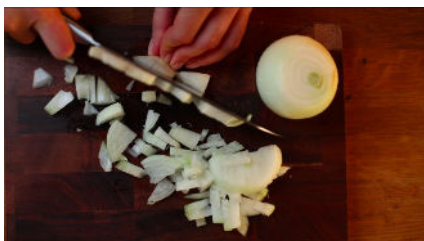
Подготовка
10 минути

Готвене
95 минути

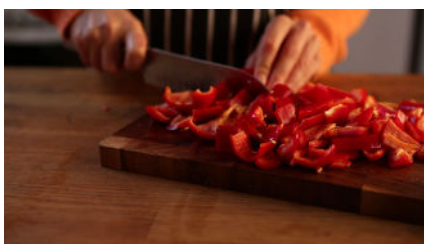
НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ:

- подправки от Spizing
- 400 г кайма/кълцано месо
- 1 средна глава лук (100 г)
- 5-6 скилидки чесън
- 400 мл домати
- 250 мл вино/бульон
- 2 с.л. доматиен концентрат
- 2 пресни (4 печени) червени чушки
- 2 консерви по 400 г червен фасул
- 6 с.л. мазнина
- 1-2 люти чушки (по желание)
- пресен кориандър (за поръсване)

Подготовка:

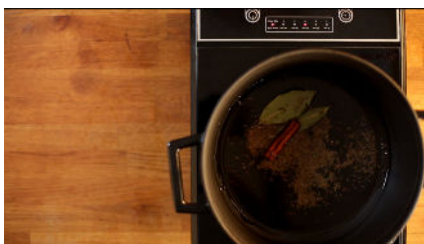


1. Нарезете на ситно 1 средна глава лук (100 г), 5-6 скилидки чесън и 1-2 люти чушки (по желание).



2. Нарезете на парчета от 2-3 см 4 пресни/печени червени чушки.

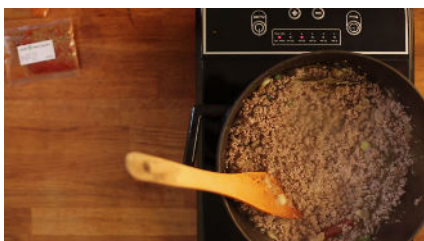
Готвене*:



1. В тенджера с дебело дъно загрейте на средна температура 6 с.л. мазнина и гответе за 30-60 сек. съдържанието на **пакет # 1**.



2. Добавете лука с малко сол и задушете на средна температура за около 10-15 мин.



3. Добавете чесъна и лютите чушки (ако използвате) и 1 мин. след това месото. Засилете огъня и изчакайте месото да си смени цвета, като бъркате постоянно около 10 мин., за да го раздробите.



4. Сложете съдържанието на **пакет # 2** и по желание **пакет Chili**. Разбъркайте добре.



5. Добавете 250 мл вино или бульон и изчакайте да поври 2-3 мин.



6. Добавете 2 с.л. домати концентрат/пюре, разбъркайте и 2-3 мин. по-късно добавете 400 мл домати, червените чушки, 2 консерви зрял фасул по 400 г, малко сол и вода при необходимост. Изчакайте да заври, похлупете и оставете да къкри поне 60 мин. на слаб огън.



7. Поръсете с пресен кориандър (по желание). Сервирайте с ориз басмати, гуакамоле, тортили или начос.

** Посочените по-горе времена са ориентировъчни и могат да варират според дебелината и материала на използваните съдове и котлона.*
