



Chilli con carne s čiernym kakaom

Príjemne pikantné chilli con carne s Čiernym kakaom Dr. Oetker vás milo prekvapí nielen svojou kakaovou chuťou.

asi 4 - 6 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu omáčky v panvici na oleji speníme nadrobno nakrájanú cibuľu. Keď začne hnednúť, pridáme najemno nasekaný cesnak a asi minútu restujeme. Pridáme mäso a dobre ho rozomelieme. Osolíme, okoreníme a restujeme do hneda. Postupne pridávame všetko korenie a nakoniec čierne kakao. Pridáme pretlak, paradajky a vývar a pod pokrievkou dusíme asi 90 minút. Nakoniec pridáme prepláchnutú fazuľu a ešte asi 10 minút povaríme.
- 2 Podávame s kyslou smotanou a koriandrom.

Prísady::

Prísady:

- 2 PL olej
 - 1 cibuľa veľká
 - 3 strúčiky cesnak
 - 500 g mleté mäso hovädzi
 - 1 zarovnané KL rasca mletá
 - 1,5 KL oregano sušené
 - 1 KL paprika údená
 - 0,5 KL koriander mletý
 - 1 - 2 ks červená čili paprička
 - 1 ks škoric (zvitok)
 - 1 ks bobkový list
 - 0,5 KL rasca rímská mletá
 - 0,5 KL čili korenie mleté
 - 1 KL cukor trstinový
 - soľ
 - korenie čierne
 - 2 zarovnané KL Čierne kakao Dr. Oetker
 - 1 PL paradajkový pretlak
 - 1 plechovka paradajky drvená
 - 250 ml vývar hovädzi
 - 1 červená fazuľa (Kidney) v plechovke
- Na podávanie:**
smotana kyslá (15%)
koriander

Okrem toho potrebujeme:

panvica veľká

