

Nedělní Blesk vás naučí vařit: Krok za krokem

Zkuste čoko ládové chilli con carne!



CO BUDETE POTŘEBOVAT?

400g pravé svíčkové nebo roštěné, 3 cibule, česnek, špetku soli, chilli a tabasco podle chuti, 2 hrsti červených fazolí a sterilované kukuřič-

ce, olej, plechovku loupáných rajčat, hořká čokoláda (obsah kakaa by měl být aspoň 75%). Jako přílohu můžeme zvolit rýži, nachos nebo opečené pečivo, nejlépe ciabattu.

Jaro začalo rovnou horkým letním počasím, a tak vám i Nedělní Blesk přináší recept z horkého Mexika. Chilli con carne dnes najdete i v nabídce »nemexických« restaurací, třeba v Potreféne huse v Platněrské ulici v Praze. Připravil ho pro vás šéfkuchař Lukáš Vrbovský. (ich)



1

Maso nakrájíme na malé nudličky. Pokud nemáte k dispozici kvalitní maso, lze použít nahrubo namleté, jeho vydušení s vývarem ale trvá asi 2 hodiny.



2

Cibuli, půl na půl červenou a klasickou, nakrájíme na půlkolečka



3

Maso asi 1 minutu restujeme na oleji, pak jej z ohně sundáme



4

Na rozpálený olej postupně přidáváme cibuli s pokrájeným česnekem, kukuřiči a červené fazole (je na vás, zda naložené nebo jen uvařené do měkka)



5

Až zelenina lehce změkne, přidáme podle chuti chilli a tabasco. Nezapomeňte ale, že v mexické kuchyni platí čím ostřejší, tím lepší.



6

Přidáme ještě buď drcená, nebo jen pokrájená loupáná rajčata



7

Do hotového chilli nastrouháme kousek čokolády. Ta díky vysokému poměru kakaa není sladká a omáčku dobarví a ovoní.



8

Rýži je nejlepší použít divokou, nebo jasmínovou, kterou po uvaření ještě opražíme na zpěněné cibulce s kouskem másla



Chilli con carne je jedno z nejoblíbenějších jídel šéfkuchaře Lukáše Vrbovského. Navíc – chilli papričky s čokoládou jsou prý skvělé afrodisiakum!