



Чили Кон Карне

Фичо ќе подготви еден од најпопуларните рецепти во светот – Чили кон карне, во негова изведба, со краен резултат кој што ќе ве воодушеви.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 1 кромид
- 3 чешниња лук
- 150мл доматиен сок
- конзерва пасирани домати
- 1 кг мелено јунешко месо
- 1 лажичка мелен црвен пипер
- малку мелено каранфилче
- црн бибер
- сол
- зачини по желба
- 500 мл говедски бујон
- два големи компири
- чили пиперче
- 30 грама темно чоколадо
- 1 лажица густин растворен во малку вода

Чекор 1

Во лонецот на оган ставете маслиново масло да се загрее. Додадете го исецканиот кромид и лукот. Пржете ги додека не добијат стаклест изглед.

Додадете го доматиен сок и пасираните домати.

Мешајте додека да се изедначи смесата и тргнете го тенџерето на страна.

Чекор 2

Во тавата за пржење ставете малку маслиново масло. Додадете го јунешкото месо.

Откако убаво ќе се запржи додадете го мелениот црвен пипер, мелено каранфилче и бибер. Додадете и зачин по ваша желба.

Чекор 3

Префрлете го месото во тенџерето со доматиен сос и додадете го телешкиот бујон.

Поклопете со капак и гответе на средна температура околу 1 час.



Чекор 4

Додека се крчка чилито подгответе ги компирите. Измијте ги, излупете ги и исечете на половина.

Печете ги на 200 степени 30 минути. Зачинете ги само со сол.

Чекор 5

Во тенџерето додадете една голема лажица густин, растворена во малку вода и ситно исецкано чили пиперче. На крај додадете темно чоколадо со минимум 70% какао. Измешајте да се растопи чоколадото и чилито е готово.

Чекор 6

Сервирајте.

Совет

Доколку сакате можете да додадете повеќе чили за попикантен вкус.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Лонец

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk