

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Chilli Con Carne□□□□□

□Základ je koření od firmy Kotanyi "Mix Chilli Con Carne".

Dvě velké nebo 3 stření cibule, nakrájet a v širokém kastrolu na oleji osmažit do zlatova, pak se na tý cibuli prudce obdělá asi 3/4 kila osoleného vepřového plecka nebo kuřecího nakrájeného na tenké nudličky. Když je maso obděláno, tak se tam nasype výše uvedené koření - celé balení a ještě chvíli prudce pečete za stálého míchání - bacha nepřipálit. Pak to podlijete asi 1/2 litrem vody, přidáte na plátky nakrájený česnek (4-5 stroužků), trohu oregana a necháte dusit do měkka. Pokud maso po 1/2 hodině neměkne, tak přisypte trochu kypřicího prášku do pečiva - zapění to tutově za chvíli změkne.

Pak přidáte 2 piksly fazolí Heinz v Barrbecue omáčce (jedno balení 400g). Dále děláte až do ideální hustoty. Samotný koření je mírně pikantní, ale samo si to můžete dobrousit podle chuti. Pokud to máte přeci jen řídké, dá se to zahustit, ale nemělo by k tomu dojít.

Na obalu koření jsou také rady a postupy jak na to.

Podává se s pečivem v hlubokém talíři, misce nebo ve vydlabaném chlebu.

&#160;

&#160;