



## JERNEJ KITCHEN

### CHILI CON CARNE

*Chili con carne je odličen recept za jed pripravljeno v enem loncu. Mleta govedina v bogati omaki s koruzo, fižolom in slastnimi začimbami.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	140	MINUT
ČAS SKUPAJ:	150	MINUT

#### MEŠANICA ZAČIMB

- 1 čajna žlička mletega črnega popra
- 1 čajna žlička mletega koriandra
- 1 čajna žlička mletih klinčkov
- 1/2 čajne žličke mletega pimenta
- 1/2 mlete Chipotle čili paprike Kotanyi
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu
- 1/2 čajne žličke mlete kave

#### CHILI CON CARNE

- 3 čebule
- 3 stroki česna
- 2 korenja
- 2 žlici olivnega olja
- 1 kg mlete govedine (podplečje)
- 240 ml rdečega vina
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- 3 žlice olivnega olja (za meso)
- 500 g pasiranih paradižnikov (passata)
- 600 g goveje jušne osnove ali vode

#### MEŠANICA ZAČIMB - POLJUBNO

V kolikor uporabljamo cele začimbe (ne mletih) potem naredimo še ta korak. Vse začimbe zmeljemo v kavnem mlinčku ali v terilniku začimb. Shranimo do nadaljne uporabe.

#### PREPRAŽIMO MESO

Na močan ogenj pristavimo večji lonec (litoželezni) ali ekonom lonec za hitrejše kuhanje. Dodamo olivno olje in govedino. Pražimo 5 minut, da se meso dobro prepraži. Dodamo rdeče vino in kuhamo še 2 minuti, da alkohol izpari. S kuhalnico dobro postrgamo po dnu lonca, da zajamemo vse arome. Meso prestavimo na krožnik.

#### NASVET

[Uporabimo lahko večji lonec, večji litoželezni lonec ali za hitrejše kuhanje ekonom lonec ali Instant Pot.](#)

#### ZELENJAVA IN ZAČIMBE

Čebulo, česen in korenje olupimo ter drobno sesekljamo. Lonec s kuhinjsko brisačko pobrišemo in pristavimo nazaj na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in sesekljano zelenjavo. Pražimo 5 minut, občasno premešamo. Dodamo začimbe ter paradižnikov koncentrat in pražimo še 2 minuti, da lepo zadišijo.

#### KUHAMO

V lonec damo nazaj meso ter dodamo pasirane paradižnike (passato) in jušno osnovo ali vodo. Premešamo, pokrijemo s pokrovko ter pri šibkem ognju kuhamo 2 uri. Ko je chili kuhan, dodamo še koruzo, fižol in temno čokolado. Premešamo, da se čokolada stopi.

#### NASVET

200 g koruze, iz pločevinke

800 g rdečega fižola, iz pločevinke

10 g temne čokolade (vsaj 70% kakava)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

mlinček za kavo / terilnik  
začimb (poljubno)

lonec ali ekonom lonec

papirnate brisačke

kuhalnica

skleda

V kolikor bomo uporabili ekonom lonec ali Instant pot, kuhamo pod pritiskom 45 minut.

#### POSTREŽEMO

Chili con carne razdelimo med šest krožnikov. Poljubno postrežemo s sesekljanimi jalapeño in sesekljano čebulo. Lahko dodamo še žličko kisle smetane in posujemo s sesekljanim koriandrom. Odlično se k čiliju podajo tudi tortilje ali riž.