

## Doradca Smaku VI: Kolorowe chili con carne, odc. 3



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mielona wieprzowina</b>	500 g
<b>mielona wołowina</b>	500 g
<b>boczek wędzony</b>	200 g
<b>batat</b>	1 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>fasola czarna</b>	400 g
<b>seler naciowy</b>	2-3 łodygi
<b>cytryna</b>	1 szt.
<b>rosół wołowy</b>	1 szt.
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>Pomidory krojone z puszki</b>	2 puszki
<b>tortilla</b>	2-3 placki
<b>olej do smażenia</b>	

### Do smaku

- liść laurowy**
- kolendra cała**
- chili pieprz cayenne**
- sól**
- pieprz czarny mielony**

**Do dekoracji**

<b>pomidorki koktajlowe</b>	250 g
<b>ser żółty starty</b>	200 g
<b>śmietana 18 proc</b>	200 ml
<b>limonka</b>	1 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

- KROK 1** Na patelni, na oleju partiami przesmażamy mięso wieprzowe i wołowe, za każdym razem porcję przesmażonego mięsa zdejmujemy z patelni, przekładając do garnka. W garnku z włoszczyzny przygotowujemy bulion warzywny, dodajemy do niego kostkę rosółu wołowego. Następnie na tej samej patelni przesmażamy na rozgrzanym oleju pokrojony w kostkę boczek. Do boczku dodajemy pokrojoną w grubą kostkę cebulę, przesmażamy. Kolejno dodajemy pokrojone w kostkę: cytrynę oraz batata, doprawiamy kolendrą. Smażymy aż cebula zmięknie.
- KROK 2** Wszystko wrzucamy do garnka z mięsem podlewając bulionem. Dosypujemy chili pieprz cayenne, dodajemy pomidory w zalewie i koncentrat pomidorowy, liście laurowe. Gotujemy ok. 60 minut.
- KROK 3** Tortille kroimy w trójkąty, układamy na papierze pergaminowym, smarujemy olejem, posypujemy solą i zapiekamy na złoty kolor w piekarniku ok 7-8 minut w temperaturze 200°C.
- KROK 4** Pod koniec gotowania, do chili dodajemy drobno pokrojony seler naciowy i czarną fasolę. Wyciągamy tortille z piekarnika. Gotowe chili przekładamy do misek, posypujemy startym serem, dodajemy na wierzch łyżkę śmietany, pomidorki koktajlowe i cząstki limonki.