



## Texas chilli con carne

*Texas chilli con carne* spominje se još u 19. stoljeću. Glavni su sastojci ovog izvornog recepta *chilli* papričice, goveđe meso narezano na kocke, luk, češnjak, origano i kim. S vremenom je ovo jelo doživjelo brojne inačice ovisno o podneblju u kojem se priprema te o osobnim preferencijama.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 500 g govedine ili junetine od buta
- 1 žlica [Vegete pikant](#)
- 50 ml ulja
- 100 g suhe slanine ili pancete
- 150 g luka
- 1 žličica kima u zrnu
- 2 češnja češnjaka
- 3 ljute papričice
- 1 žličica kajenskog papra
- 1 žličica suhog origana
- 2 žličice Gussnela Dolcela



Vrijeme pripreme: 1 h i 30 min  
Energetska vrijednost: 562 kcal / 2349 kJ  
Zahtjevnost:

### Priprema

1. Govedinu ili junetinu narežite na kocke, pospite Vegetom pikant, kratko popecite na ulju, a zatim je izvadite i stavite na toplo mjesto.
2. Na istoj masnoći kratko popecite suhu slaninu narezanu na tanje ploške, dodajte nasjeckani luk, kim, vratite popečeno meso, podlijte s malo vode i polupokriveno pirjajte oko pola sata.
3. Nakon toga dodajte nasjeckani češnjak, narezane ljute papričice, kajenski papar i origano. Meso nastavite pirjati podlijevajući vodom dok ne omekša.
4. Potkraj pirjanja dodajte Gussnel razmučen prije toga u malo hladne vode. *Chilli con carne* kuhajte još 15-ak sekunda.

### Posluživanje

Uz *chilli con carne* poslužite tamni kruh.

### Savjet

Ukoliko ovo jelo pripremate u većim količinama, u hladnjaku može stajati 3-4 dana.

### Ovo možete i zamrznuti

**Zamrzavanje:** Jelo ohladite, podijelite na obroke, zapakirajte i zamrznite.

**Odmrzavanje:** Preko noći ostavite ga u hladnjaku, a zatim lagano zagrijavajte u posudi s malo vode.

**Trajnost:** 60 dana.





## *Texas chilli con carne*

---

Moja bilješka

