

# Čili kon karne

## Za 4 osobe

600 g mlevenog junećeg mesa  
2 glavice crnog luka  
7 čenova belog luka  
800 g paradajz pelata  
400 g crvenog pasulja  
2 do 3 kašičice tucane ljute paprike  
ljuta papričica  
so i biber  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice kima  
3 kašike ulja  
2 kocke crne čokolade

## Prilog

4 veća krompira  
kisela pavlaka

## Način pripreme

1. Na ulju izdinstati crni luk, nekoliko minuta. Posoliti. Dodati mleveno meso, i tako dinstati sve dok voda iz mesa ne ispari. Zatim dodati seckani beli luk, usitnjen paradajz pelat i začine. Ostaviti da se kuva oko 50 minuta na umerenoj 'vatri'.
2. Pred kraj kuvanja dodati crveni pasulj iz konzerve i crnu čokoladu. Sve to ostaviti još nekoliko minuta da se ukrčka.
3. Skuvati krompir u ljusci i servirati ga uz jelo, a po želji preliti kiselim pavlakom.