

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.