Chilli sin carne s jasmínovou rýží (nepálivé)

Ingredience na 10 porcí

CHILLI SIN CARNE

fazole červené plechovka – 850 g
cibuľa lúpaná – 150 g
kukuřice mražená – 300 g
rajčata drcená – 500 g
rajčatový protlak – 25 g
římský kmín – 5 g
koriandr mletý – 5 g
korenie mleté – 1 g
sol – 5 g
paprika uzená mletá – 10 g
hořká čokoláda – 30 g
sójový granulát – 100 g
repkový olej – 30 g
limetková šťáva – 8 g
koriandr čerstvý – 12 g

PŘÍLOHA

rýže jasmínová – 650 g

Sójový granulát

Sojovou drť uvaříme do změknutí, poté vycedíme, a vymačkáme z ní veškerou vodu.

Směs

Do hrnce s rozpáleným řepkovým olejem vložíme na jmeno nakrájenou cibuli a restujeme do zlatova. Když máme cibuli dostatečně orestovanou přihodíme do hrnce římský kmín, mletý koriandr, pepř, skořici a uzenou papriku. Lehce zarestujeme zhruba půl minuty, aby se nám koření rozvonělo, ale nespálilo a poté přidáme protlak, drcená rajčata a zhruba stejné množství vody jako protlaku. Taktéž přidáme kukuřici, červené fazole, citronovou šťávu, hořkou čokoládu, uvařenou sojovou drť a sůl. Vše společně provaříme.

Příloha

Jasmínovou rýži dáme vařit do rýžovaru společně s vodou a lehce osolíme. Vaříme do měkka.

Servírujeme

Při servírování ozdobíme nasekaným čerstvým koriandrem.

Tip

Jako přílohu můžeme zvolit například quinou, opečené pšeničné tortilly, nebo kukuřičné nachos.