

Chili Con Carne – Pomysł na danie z grilla Weber

Składniki

200 g	białej fasoli
1 kg	łopatki wołowej
2	czerwone papryczki chilli
2	zielone papryczki chilli
6	szarlotek
6	ząbków czosnku
3	marchewki
	olej
½	butelki czerwonego wina
3	liście laurowe
2	łyżki stołowe słodkiej papryki
2	łyżki stołowe kminu rzymskiego
2	puszki pomidorów bez skóry
500 ml	wody
	sól
	pieprz
	cukier
	śmietana do podania

Przygotowanie:

W kuchni:

1. Namocz fasolę na noc. Odlej wodę i opłucz ziarna kilka razy. Pokrój mięso w kostkę.
2. Umyj papryczki, obierz szalotkę, czosnek, marchew i wszystko pokrój w kostkę.

Na grillu:

1. Rozgrzej grilla do **200 stopni**. Umieść Duch Oven pośrodku rusztu i rozgrzewaj przez 10 minut.
2. Wlej trochę oleju i podsmaż warzywa.
3. Opal mięso ze wszystkich stron.

4. Wlej wino i podgotuj przez 15 minut pod przykrywką.
5. Dodaj liście laurowe, przyprawy, pomidory i wodę.
6. Przykryj i zostaw na godzinę.
7. Spróbuj i dopraw wedle uznania. Podawaj ze śmietaną.