

# Chilli sin carne s jasmínovou rýží (nepálivé)



## Ingredience na 10 porcí

### CHILLI SIN CARNE

fazole červené plechovka – 850 g

cibulka 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.