

Fazole - čili kon karne.

Suroviny:	lžice	voleje
	1ks	cibule
	1ks	čerstvý papriky
	2 stoužky	česneku
	lžice	mletý sladký papriky
	lžice	římskýho kmínu
	½ kg	mletýho hovězího masa
	40dkg	drcených rajčat
	½ lžice	majoránky
	2 lžičky	rajčatovýho protlaku
	40dkg	červený sterilovaných fazolí (1 plechovka)
	80dkg	bílých fazolí v tomatový omáče
	špetka	solí, pepře
	2 lžice	cukru nebo kostička tmavý čokolády

Postup: Cibuli a papriku nakrájej na kostičky, česnek nakrájej na jemno. Na rozpáleným voleji osmaž cibuli do sklovata. Pak přisyp česnek, kostičky papriky, sladkou papriku a kmín. Míchej a až se to hezky smíchá, přidej maso a ještě chvíli míchej a smaž. Přidej drcený rajčata, přisyp majoránku, cukr, sůl, pepř a protlak. Celý ještě trochu podus asi 15min. Přidej scezený červený fazole a fazole v tomatě. Ještě jednou povař. Nech několik minut odstát.

pozn. 1, Místo cukru je možný dát tmavou čokoládu.
2, Kdo potřebuje držkopal, přidá si ještě chilli