
Wieprzowina na ostro

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1330 razy.

Kuchnia meksykańska

1 kg wieprzowiny od szynki

1/4 łyżeczki szałwi

1/2 łyżeczki soli

1-2 łyżeczki chili

1/4 łyżeczki mielonej kolendry

1 posiekany ząbek czosnku

1. Połączyć przyprawy i czosnek dodać tyle wody, aby powstała pasta, podzielić na 2 porcje.
 2. Połową pasty z przypraw natrzeć mięso, odstawić przynajmniej na 3 godz.
 3. Mięso piec pod przykryciem w nagrzanym piekarniku (160o C) przez około 1 1/2 godz., podlewając małą ilością wody.
 4. Odkryć , mięso posmarować pozostałą pastą i dalej piec przez 30-45 min.
 5. Podawać pokrajane w ukośne plastry z puree z ziemniaków lub frytkami i sałatką wielojarzynową w sosie winegret.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD