Burrito z kurczakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7649 razy.

Po pierwsze przepraszam, ze pisze bez ogonkow. Mieszkam w Kaliforni i meksykanskie jedzenie jest bardzo tu popularne. Przepis na burrito to troche jak na nalesniki, kazdy robi po swojemu. Tu w skrocie podaje przpis na typowe burrito z polnocnego Meksyku, niezbyt ostre. Burrito sklada sie z podplomyka, z nadzienia i z sosu. Sos jest zwany salsa i jest nieodzowna czescia meksykanskiego jedzenia.

Burrito con pollo y salsa fresca (Burrito z kurczakiem i swiezym sosem)

--Salsa (sos)

2-3 duze, dojrzale pomidory pokroic na malutkie kawalki 1 srednia cebule pokroic drobniutko duza garsc swierzej kolendry poszatkowac (musi byc kolendra, nic innego jej nie zastapi) 1 lyzka octu 1/2 lyzeczki cukru 1/2 lyzeczki soli 1/4 lyzeczki pieprzu Wszystko pomieszac, zostawic w chlodnym miejscu na pare godzin, aby sie "przegryzlo". Jest to salsa fresca, czyli swierzy sos. Jezeli jestescie odwazni, mozecie dodac drobno posiekana ostra papryczke.

--Podplomyki (tortillas)

350 g maki i 1 lyzke oliwy zmieszac z odpowiednia iloscia maki, aby stworzyc elastyczne ciasto. pozostawic pod sciereczka 20 min., nastepnie podzielic na male kulki wielkosci 2 orzechow wloskich, i rozwalkowac cienko na okragly placek. Placki te nalezy "smazyc" na prawie suchej patelni, po obu stronach, az pokaza sie brazowe piegi.

--Nadzienie

Nastepnie nalezy kurza piers zrobiona na grillu pokroic w paski, czerwona papryke pokroic w paski i jedno avocado pokroic wzdluz na cienkie kawalki. Mala glowke salaty lub kapusty poszatkowac na cienkie paski. Maly kawalek sera zetrzec na duzej tarce.

Przed podaniem ogrzac podplomyk na parze, ulozyc na srodku kure, papryke, salate, ser, avocado, dodac 2 lyzki kwasnej smietany i 2 lyzki salsa i zwijac tak, jak nalesnik z miesem. Jest to zimne danie, doskonale w gorace dni. Swietne gdy podane z ciemnym piwem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Przepraszam za pomylke. Make do tortillas mieszac z woda, az powstanie elastyczne ciasto. Sa dwa rodzaje tortillas, jedne robione ze zwyklej, bialej maki (farina blanca), drugie z maki kukurydzianej (farina de maz). Te z kukurydzianej sa bardziej autentyczne, a te z bialej dopiero od jakichs 80 lat, glownie w polnocnym Meksyku i zachodnio-poludniowych stanach, powstale na skutek wplywu bialych osadnikow, ktorzy nie przepadali za kukurydziana maka.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

kolendre, ktora nie wszyscy lubia, z powodzeniem mozna zastapic swieza natka pietruszki. polecam, sama tak robie!
pozdrawiam,
j.
Nadesłał(a):j. <j@o2.pl> 2009-01-14 13:01:21