
Czerwone enchiladas

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3537 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

2 upieczone kurze piersi,

12 papryczek chilli,

3 duze pomidory,

2 male cebule,

2 zabki czosnku,

1/2 lyzeczki majeranku,

100 g pokruszonego sera solan,

100 ml smietanki kremowki,

300 ml bulionu z kury,

2 lyzki oleju,

sol,

18 tortilli (przepis w "macz-ryz").

1. Chilli oplukac, osuszyc, opiec nad plomieniem lub na suchej patelni. Usunac nasiona. Zalac goraca woda i moczyć 20 min. Pomidory sparzyć i obrac ze skorki. 1 cebule pokroic na cwiartki, a druga na plasterki. Czosnek obrac i oplukac.

2. Kurze piersi podzielic w palcach wzdluz wlokien na cienkie niteczki.

3. Na patelni opiec cwiartki cebuli i zabki czosnku. Chilli osaczyc z wody i wlozyc do miksera. Dodac pomidory, cwiartki cebuli, czosnek, majeranek i bulion. Miksowac tak dlugo, az powstanie jednolita masa. W garnku podgrzac olej, dodac zmiksowana mase i dusic 10 min na malym ogniu. Dopravic sola.

4. Mase z pomidorow i chilli nakladac lyzka na tortille, na nia nalozyc wlokienka miesa. Zwinac tortille w rulony i ulozyc w naczyniu do zapiekania.

Polac reszta masy, przybrac plasterkami cebuli, posypac pokruszonym serem i polac smietanka. Wstawic do goracego piekarnika. Zapiekac tak dlugo, az sie ser roztopi i zrumieni. Podawac gorace zaraz po wyjeciu z piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

