
Jajka rabo do mestiza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3667 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 jajka,

1 maly pomidor,

1/2 cebuli,

1/4 zabka czosnku,

1 papryczka chilli,

2 lyzki sera cheddar,

2 lyzki smietany,

1 lyzeczka soli,

1/4 lyzeczki swiezo zmielonego pieprzu,

olej do smazenia.

1. Papryczke chilli opiec na patelni lub nad plomieniem. Zdjac skorke, usunac

nasiona. Pociac w paseczki.

2. Pomidor sparzyc, zdjac skorke. Cebule i czosnek obrac, oplukac, drobno pokroic. Zmiksowac razem z pomidorem, nastepnie przetrzec przez sito. Ser

zetrzec na tarce.

3. W garnku rozgrzac olej. Wlozyc przetarte pomidory i smazyc 5 min. Dodac sol,

pieprz, smazyc nastepne 5 min. Zmniejszyc ogien, wlac ostroznie jaja tak, by

sie zoltka nie rozlaly. Doprowadzic do wrzenia, dodac pokrojone chilli i

starty ser. Zmniejszyc ogien i trzymac na malym ogniu, az sie jaja zetna.

4. Przed podaniem polozyc na kazdej porcji lyzke smietany. Podawac z goracymi

tortillami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 64.

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