
Kukurydza zapiekana z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1783 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

300 g chudej duszonej wieprzowiny,

800 g ugotowanej kukurydzy,

125 ml bulionu,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

6 ząbków czosnku,

1/4 cebuli,

60 g masła,

100 g smalcu,

8 papryczek chilli,

2 pomidory,

po 1/2 łyżeczki tymianku i majeranku,

1 łyżeczka oleju,

sol.

1. Mięso pokroić w małe kostki. Kukurydze zmiksować z masłem, smalcem, proszkiem do pieczenia i solą. Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodać 1 łyżkę maki.

2. Papryczki opalić nad ogniem, zdjąć skorórkę, usunąć gniazda nasienne i moczyć

20 min. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, usunąć pestki. Czosnek i cebule

obrać, posiekać. Papryczki, pomidory, czosnek, cebule i zioła zmiksować.

Smazać na oleju 5 min. Dodać 120 ml wody, gotować na małym ogniu 10 min. Do

tego sosu dodać bulion, włożyć pokrojone mięso i wymieszać.

3. Posmarować masłem żaroodporne naczynie, dno wyłożyć połową masy kukurydzianej. Na niej położyć mięso z sosem i nakryć resztą masy. Wstawić do piekarnika, piec 25-30 min w temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 74.

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