Marynowane chilli z jarzynami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1812 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 12 godz 45 min.

250 g papryczek chilli,

4 marchewki,

30 malych bialych cebulek,

3 male cukinie,

250 g malych pieczarek,

6 zabkow czosnku,

1 galazka tymianku,

1 galazka majeranku,

5 lisci laurowych,

2 lyzeczki soli,

1/4 lyzeczki pieprzu swiezo zmielonego,

2 lyzeczki oregano,

500 ml bialego octu winnego,

125 ml oleju,

180 ml wody.

1. Papryczki chilli oplukac, przekroic na pol, usunac gniazda nasienne i nasiona. Pieczarki i jarzyny umyc. Marchewki, cebulki i czosnek obrac. Pokroic na

plasterki marchewki i cukinie razem ze skorka.

2. W duzym garnku rozgrzac olej, wrzucic marchewki i czosnek. Smazyc 2 min. Dodac papryczki chilli, cebulki, cukinie, pieczarki i smazyc dalej 3 min. Dodac tymianek, majeranek, liscie laurowe, sol, pieprz i oregano. Dokladnie

wymieszac, wlac ocet i wode, doprowadzic do wrzenia, zmniejszyc ogien, gotowac pod przykryciem 7 min. Marynate zdjac z ognia i odstawic przykryta na

15 min.

3. Ostudzona marynate z jarzynami przelac do sloja. Sloj zamknac i odstawic w

chlodne miejsce. Po 12 godz mozna jarzyny i chilli wyjac z marynaty i podawac.

- Jezeli chcemy przechowywac jarzyny przez czas dluzszy, trzeba je przelozyc

do malych sloikow, zalac nie do pelna marynata (3 cm ponizej brzegow sloika), zamknac i pasteryzowac 30 min. Pasteryzowane jarzyny mozna przechowywac przez kilka miesiecy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 84.

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