
Marynowane chilli z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1738 razy.

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

250 g papryczek chilli,

4 marchewki,

30 małych białych cebulek,

3 małe cukinie,

250 g małych pieczarek,

6 ząbków czosnku,

1 gałązka tymianku,

1 gałązka majeranku,

5 liści laurowych,

2 łyżeczki soli,

1/4 łyżeczki pieprzu świeżo zmielonego,

2 łyżeczki oregano,

500 ml białego octu winnego,

125 ml oleju,

180 ml wody.

1. Papryczki chilli opłukać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne i nasiona. Pieczarki i jarzyny umyć. Marchewki, cebulki i czosnek obrać. Pokroić na

plasterki marchewki i cukinie razem ze skorka.

2. W dużym garnku rozgrzać olej, wrzucić marchewki i czosnek. Smazać 2 min. Dodać papryczki chilli, cebulki, cukinie, pieczarki i smazać dalej 3 min. Dodać tymianek, majeranek, liście laurowe, sol, pieprz i oregano. Dokładnie

wymieszać, wlać ocet i wodę, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień, gotować pod przykryciem 7 min. Marynatę zdjąć z ognia i odstawić przykrytą na

15 min.

3. Ostudzona marynata z jarzynami przelać do słoja. Słoje zamknąć i odstawić w chłodne miejsce. Po 12 godzin można jarzyny i chilli wyjąć z marynaty i podawać.

- Jeżeli chcemy przechowywać jarzyny przez czas dłuższy, trzeba je przelać

do małych słoików, zalać nie do pełna marynatą (3 cm poniżej brzegów słoika), zamknąć i pasteryzować 30 min. Pasteryzowane jarzyny można przechowywać przez kilka miesięcy.

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

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

