

---

# Papryczki chilli nadziewane tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1655 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

6 papryczek chilli (odmiana duza),

1 czerwona cebula,

2 lyzki bialego octu winnego,

1 lyzka oleju,

1 lisc laurowy,

1/4 lyzeczki oregano,

1 zabek czosnku,

1/2 lyzeczki pieprzu, sol,

80 ml wody.

Nadzienie:

2 kartofle,

1 puszka (200 g) tunczyka,

1 biala cebula,

1 lyzka soku z cytryny,

120 ml majonezu,

1 lyzka czerwonego octu winnego,

sol i pieprz.

1. Tunczyka wyjac z puszki, osaczyc z zalewy, rozniesc widelcem. Kartofle obrac, oplukac, ugotowac w osolonej wodzie. Ugotowane pokroic w kostke. Cebule

obrac, oplukac. Czerwona cebule pokroic na plastry, a biala drobno posiekac.

2. Chilli opiec na patelni lub nad plomieniem. Zdjac skorke, przeciac wzdłuż,

usunac nasiona i zalac woda z dodatkiem soli i 2 lyzeczek bialego octu winnego. Odstawic na 20 min. Nastepnie osaczyc i oplukac.

3. W garnku rozgrzac olej, wlozyc chilli i podsmazyc. Dodac lisc laurowy, oregano, czosnek, 1/2 lyzeczki soli, pieprz, wode i reszte octu winnego. Gotowac bez przykrycia na srednim ogniu 8 min. Zdjac z ognia, ostudzic. Chilli

wyjac, a wywar z gotowania zachowac.

4. Przygotowac nadzienie: w misce wymieszac kartofle, tunczyka, cebule, majonez, sok z cytryny i ocet winny. Dopractic sola i pieprzem.

5. Chilli napelnic nadzieniem, ulozyc na polmisku i zalac wywarem. Wstawic do lodowki na 2-3 godz.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 80.

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