
Papryczki chilli nadziewane tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1722 razy.

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

6 papryczek chilli (odmiana duza),

1 czerwona cebula,

2 łyżki białego octu winnego,

1 łyżka oleju,

1 liść laurowy,

1/4 łyżeczki oregano,

1 ząbek czosnku,

1/2 łyżeczki pieprzu, sol,

80 ml wody.

Nadzienie:

2 kartofle,

1 puszka (200 g) tunczyka,

1 biała cebula,

1 łyżka soku z cytryny,

120 ml majonezu,

1 łyżka czerwonego octu winnego,

sol i pieprz.

1. Tunczyka wyjąć z puszki, osaczyć z zalewy, rozgnieść widelcem. Kartofle obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie. Ugotowane pokroić w kostkę. Cebule

obrać, opłukać. Czerwona cebule pokroić na plastry, a biała drobno posiekać.

2. Chilli opiec na patelni lub nad płomieniem. Zdjąć skorke, przeciąć wzdłuż,

usunąć nasiona i zalać wodą z dodatkiem soli i 2 łyżeczek białego octu winnego. Odstawić na 20 min. Następnie osaczyć i opłukać.

3. W garnku rozgrzać olej, włożyć chilli i podsmażyć. Dodać liść laurowy, oregano, czosnek, 1/2 łyżeczki soli, pieprz, wodę i resztę octu winnego. Gotować bez przykrycia na średnim ogniu 8 min. Zdjąć z ognia, ostudzić. Chilli

wyjąć, a wywar z gotowania zachować.

4. Przygotować nadzienie: w misce wymieszać kartofle, tunczyka, cebule, majonez, sok z cytryny i ocet winny. Dopać solą i pieprzem.

5. Chilli napełnić nadzieniem, ułożyć na polmisku i zalać wywarem. Wstawić do lodówki na 2-3 godz.

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

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