
Placek kukurydziany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2027 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

300 g chudej wieprzowiny bez kosci,

1,5 l wody,

2 zębki czosnku,

1/4 cebuli,

1,2 kg swiezych ziaren kukurydzy,

90 g stopionego masla,

200 g smalcu,

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 łyżeczka soli,

45 g maki.

Sos mole:

12 papryczek chilli,

6 zębkw czosnku,

6 goździków,

2 pomidory,

1/4 cebuli,

1 łyżeczka pieprzu,

po 1 gałazce tymianku i majeranku,

250 ml bulionu z kury,

120 ml wody,

1 łyżka oleju,

sol.

masło do smarowania.

1. Mieso umyc, pokroic w kostke. Wlozyc do garnka, zalac woda, dodac czosnek,

cebule i 1/2 łyżeczki soli. Postawic na srednim ogniu i gotowac, az mieso

bedzie miekkie (ok. 1 godz). Odcedzic, wywar zachowac. Mieso pokroic na male kawalki.

2. Kukurydze zmiksowac z maslem, smalcem, proszkiem do pieczenia i 1/2 łyżeczki

soli. Jesli zmiksowana masa bedzie zbyt rzadka dodac make.

3. Przygotowac sos: papryczki opiec na patelni lub nad plomieniem. Usunac gniazda nasienne, zalac goraca woda, moczyc 20 min. Odcedzic i odstawic. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokroic na kawalki,

usunac pestki. Cebule i czosnek obrac, pokroic na kawalki. Papryczki zalac bulionem, dodac cebule, czosnek, pomidory, swieze ziola, przyprawy i zmiksowac. W garnku rozgrzac olej,

wlac zmiksowana mase, smazyc 5 min stale mieszajac. Dodac wode, sol i gotowac na malym ogniu 10 min.

4. Do sosu dolac 125 ml wywaru z miesa. Dodac pokrojone mieso i wymieszac.

5. Piekarnik nagrzac do temp. 200°C. Zaroodporne naczynie posmarowac maslem,

dno naczynia wylozyc rownomiernie polowa masy kukurydzianej. Polozyc na nia

mieso z sosem i przykryc reszta masy kukurydzianej, tak by calkowicie zakryla mieso.

6. Wstawic do piekarnika i piec 25-35 min. Placek podawac z salatka z pomidorow, awokado i zielonej salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 58.

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