
Nalesniki z sosem mole

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2295 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

250 g maki,

500 ml mleka,

2 jaja,

1 łyżka oleju,

sol.

Nadzienie:

400 g kurzej piersi,

100 g sera cheddar,

1/2 cebuli.

Sos mole:

13 papryczek chilli,

6 ząbków czosnku,

6 goździków,

2 pomidory,

1/4 cebuli,

1 łyżeczka zmielonego pieprzu,

po 1 gałązce tymianku i majeranku,

250 ml bulionu z kury,

120 ml wody,

1 łyżka oleju,

sol.

1. Kurza pierś umyć, ugotować. Mięso podzielić wzdłuż włókien na cienkie niteczki. 250 ml bulionu zachować.

2. Papryczki upiec na patelni lub nad płomieniem. Usunąć gniazda nasienne, zalać gorącą wodą i moczyć 20 min. Odcedzić i odstawić. Pomidory sparzyć

wrzątkiem, zdjąć skórki, pokroić na kawałki i usunąć pestki. Cebule i czosnek obrać i pokroić na kawałki.

3. Przygotować sos: papryczki zalać bulionem, dodać cebule, czosnek, pomidory,

świeże zioła, przyprawy i zmiksować. W garnku rozgrzać olej, wlać zmiksowaną

mase, smażyć 5 min stale mieszając. Dodać wodę, osolic, przykryć i gotować

na małym ogniu 10 min.

4. Przygotować naleśniki: make wsypać do miski, wbić jajko, dodać olej, sól i

mleko. Wyróbic drewnianą łyżką lub ubić trzepaczką na jednolitą masę bez

grudek. Odstawić w chłodne miejsce na 30 min. Przed smażeniem ciasto wymieszać, jeśli jest zbyt gęste dolać trochę wody lub mleka. Smażyć z obu stron

na rozgrzanej patelni posmarowanej lekko masłem (z tej ilości składników

można usmażyć 22 naleśniki).

5. Na każdym naleśniku położyć trochę kurczego mięsa i zwinąć w rulon. Naleśniki

ułożyć płasko w dużym żaroodpornym naczyniu. Zalać sosem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 190°C. Po 15 min posypać serem i zapiekać przez

5 min.

6. Po wyjęciu z piekarnika przybrać plasterkami cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 26.

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