
Ser zapiekany z pieczarkami i chilli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2106 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

200 g sera cheddar,

1 papryczka chilli,

60 g pieczarek,

2 łyżki masła,

sol, pieprz,

1 łyżka masła do posmarowania kokilek,

12 tortilli (przepis w "macz-ryz").

1. Z pieczarek zdjąć skórki. Oplukać i pokroić w plasterki.
2. Chilli oplukać, osuszyć i opiec nad płomieniem lub na suchej patelni. Zdjąć skorke, usunąć nasiona i pokroić w paski.
3. Pokrojone papryczki usmażyć na 1 łyżce masła. Doprawić solą i pieprzem. Zdjąć z patelni i odstawić.
4. Na patelni rozgrzać pozostałe masło i poddusić pieczarki. Gdy puszcza sok osolic, oproszyć pieprzem i odstawić.
5. Ser zetrzeć na tarce o małych otworach i odstawić.
6. Wysmarować masłem 2 żaroodporne kokilki i do każdej wsypać połowę startego sera. Do jednej kokilki włożyć połowę papryczek chilli, a do drugiej połowę pieczarek.
7. Kokilki nakryć folią aluminiową i postawić na małym ogniu. Gdy ser zacznie się topić zdjąć folię i podgrzewać tak długo, aż ser się całkowicie rozpuści. Zdjąć z ognia. Resztę pieczarek i papryczek chilli włożyć do odpowiednich kokilek.
8. Podawać gorące z tortillami i sosem meksykańskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 12.

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