Ser zapiekany z pieczarkami i chilli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2212 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

200 g sera cheddar,

1 papryczka chilli,

60 g pieczarek,

2 lyzki masla,

sol, pieprz,

1 lyzka masla do posmarowania kokilek,

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

1. Z pieczarek zdjac skorki. Oplukac i pokroic w plasterki.

2. Chilli oplukac, osuszyc i opiec nad plomieniem lub na suchej patelni. Zdjac

skorke, usunac nasiona i pokroic w paski.

3. Pokrojone papryczki usmazyc na 1 lyzce masla. Doprawic sola i pieprzem.

Zdjac z patelni i odstawic.

4. Na patelni rozgrzac pozostale maslo i poddusic pieczarki. Gdy puszcza sok

osolic, oproszyc pieprzem i odstawic.

5. Ser zetrzec na tarce o malych otworach i odstawic.

6. Wysmarowac maslem 2 zaroodporne kokilki i do kazdej wsypac polowe startego

sera. Do jednej kokilki wlozyc polowe papryczek chilli, a do drugiej polowe

pieczarek.

7. Kokilki nakryc folia aluminiowa i postawic na malym ogniu. Gdy ser zacznie

sie topic zdjac folie i podgrzewac tak dlugo, az ser sie calkowicie rozpusci. Zdjac z ognia. Reszte pieczarek i papryczek chilli wlozyc do odpowiednich kokilek.

8. Podawac gorace z tortillami i sosem meksykanskim.

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

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