
Wieprzowina w sosie chilli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3635 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

800 g wieprzowiny bez kosci,

2 łyżki smalcu,

3 ząbki czosnku,

2 papryczki chilli,

4 zielone pomidory,

1 łyżka maki,

1 łyżka białego octu winnego,

1 łyżeczka oregano,

1/2 łyżeczki kminku,

750 ml goracej wody,

sol.

1. Mieso dokładnie umyc, pokroic w kostke 2x2 cm i posolic. Czosnek obrac, oplukac i rozetrzec. Kminek utrzec w moździerzu. Pomidory sparzyc, obrac ze skorki.

2. Na patelni rozgrzac smalec do wysokiej temperatury. Wrzucic mieso i czosnek. Smazyc az mieso bedzie mekkie (ok. 20 min).

3. Papryczki chilli opiec na patelni lub nad plomieniem. Przekroic, usunac nasiona. Wlozyc do naczynia z 750 ml goracej wody, moczyć 5 min. Do miksera

wlozyc papryczki, wlac wode, w ktorej sie moczyly, dodac pomidory i make.

Zmiksowac, przelac do garnka, dodac oregano, ocet winny, kminek i 1/2 łyżeczki soli. Sos wymieszac i zagotowac.

4. Do sosu wlozyc mieso, gotowac na malym ogniu 10 min, stale mieszajac.

5. Podawac od razu z goracymi tortillami.

- Ta potrawa jest charakterystyczna dla polnocnego Meksyku. W innych rejonach rzadko zageszcza sie sos maka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 56.

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