
Burritas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3284 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 15 min + 12godz

Machaca:

600 g wołowiny,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki soku cytrynowego,

1 łyżka oregano,

1/2 łyżki soli,

1/4 łyżeczki pieprzu,

1 mała cebula,

1 łyżka oleju,

sol.

12 tortilli lub naleśników (przepis na tortille w "macz-ryz").

1. Umyte mięso natrzeć zmiksowaną masą składającą się z czosnku, soku cytrynowego, oregano, soli i pieprzu. Marynować 4-6 godz, podsmazać, podzielić na

małe kawałki i osuszyć w przewiewnym miejscu (ok. 6 godz). Jeśli machaca robimy z mięsa zamrożonego należy je wcześniej wyjąć z lodówki i rozmrozić

(przepis "machaca suszona wołowina" w "wołowina").

2. Cebule obrać, opłukać i drobno posiekać. W garnku rozgrzać olej, podsmazać

cebule. Dodać suszoną wołowinę (machaca). Smażyć aż się dobrze zrumieni.

Dodać sol i wymieszać.

3. W piekarniku podgrzać tortille. Na każdą nałożyć kilka łyżek mięsa i zwinąć

w rulon. Podobnie można nadziać machacą naleśniki.

4. Podawać gorące z sosem meksykańskim i fasolą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 24.

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