Burritas

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3424 razy.

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

Machaca:

600 g wolowiny,

2 zabki czosnku,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzka oregano,

1/2 lyzki soli,

1/4 lyzeczki pieprzu,

1 mala cebula,

1 lyzka oleju,

sol.

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

1. Umyte mieso natrzec zmiksowana masa skladajaca sie z czosnku, soku cytrynowego, oregano, soli i pieprzu. Marynowac 4-6 godz, podsmazyc, podzielic na

male kawalki i osuszyc w przewiewnym miejscu (ok. 6 godz). Jesli machaca robimy z miesa zamrozonego nalezy je wczesniej wyjac z lodowki i rozmrozic

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

2. Cebule obrac, oplukac i drobno posiekac. W garnku rozgrzac olej, podsmazyc

cebule. Dodac suszona wolowine (machaca). Smazyc az sie dobrze zrumieni.

Dodac sol i wymieszac.

3. W piekarniku podgrzac tortille. Na kazda nalozyc kilka lyzek miesa i zwinac

w rulon. Podobnie mozna nadziac machaca nalesniki.

4. Podawac gorace z sosem meksykanskim i fasola.

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

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