# Machaca suszona wolowina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3524 razy.

Porcja dla 4-8 osob. Czas przygotow. 6 godz. 15 min.

1 kg wolowiny (szponder),

3 zabki czosnku,

3 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzki oregano,

1 lyzka soli,

1/2 lyzeczki pieprzu swiezo zmielonego.

1. Czosnek obrac, oplukac, utrzec z sola. Dodac oregano, sok cytrynowy, pieprz.

Zmiksowac.

2. Mieso umyc, podzielic na 4 czesci. Kazda czesc dokladnie natrzec masa czosnkowa, ulozyc w naczyniu, przykryc i wstawic do lodowki na 4-8 godz.

3. Wyjac mieso z lodowki, przelozyc do garnka, postawic na ogniu i zrumienic

bez tluszczu ze wszystkich stron. W czasie smazenia odwracac mieso co pewien

czas. Zdjac z ognia i odstawic by przestyglo. Palcami podzielic na kawaleczki usuwajac tluszcz, chrzastki i blonki.

4. Drewnianym tluczkiem zbic wszystkie kawalki. Rozlozyc je na nie natluszczonej blasze i odstawic na 6 godz w przewiewne miejsce. Co pewien czas odwracac kawalki miesa, by obeschly rownomiernie ze wszystkich stron.

5. Podawac z tortillami lub nalesnikami.

6. Przesuszone mieso mozna podzielic na porcje, wlozyc do foliowych torebek i

zamrozic. Okres przechowywania do 3 miesiecy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 50.

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