
Tinga poblana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2166 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

500 g wołowiny antrykot),

500 g paprykowanej kielbasy,

250 g chudej wieprzowiny,

1 twardy pomidor,

250 g zielonych pomidorow,

1 cebula,

3 ząbki czosnku,

po 1 gałazce majeranku i tymianku,

2 liście laurowe,

60 ml marynaty z marynowania chilli,

2 łyżeczki oregano,

1/4 łyżeczki pieprzu,

sol.

3 marynowane papryczki chilli do przybrania.

1. Wieprzowinę i wołowinę umyć, pokroić na małe kawałki (jak na gulasz). Pomidor sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na duże kawałki. Zielone pomidory sparzyć, pokroić na plasterki. Cebule i czosnek obrać, opłukać. Cebule grubo

posiekać. 1 ząbek czosnku rozetrzeć, a 2 zostawić całe.

2. Mieso włożyć do garnka, zalać zimną wodą, postawić na dużym ogniu, zagotować. Zdjąć szumowiny, zmniejszyć ogień, wrzucić liście laurowe, całe ząbki

czosnku i łyżeczkę soli. Przykryć i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie

miękkie (ok. 1 godz.). Odcedzić, wywar zachować, a mięso porwać wzdłuż włókien na małe pasemka.

3. Z kielbasy zdjąć skorórkę, pokroić na grube plastry. Włożyć do płaskiego garnka, smażyć na średnim ogniu, aż lekko się zrumieni, a tłuszcz z kielbasy

częściowo się wytopi. Wyjąć kielbase, a na tłuszczu smażyć przez 2 min cebule i rozgnieciony ząbek czosnku. Dodać czerwone i zielone pomidory, oregano,

tymianek, majeranek, pieprz i łyżeczkę soli. Gotować na małym ogniu 5 min

mieszając od czasu do czasu. Wlać marynatę i zamieszać.

4. Do jarzyn i ziół dodać porwane mięso, wlać szklanke wywaru z gotowania mięsa, wrzucić przysmazoną kielbase i gotować na małym ogniu 15 min. Jeśli sos

będzie zbyt gęsty, wlać więcej wywaru.

5. Papryczki chilli pokroić na paseczki i przybrać potrawę. Podawać od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 62.

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