
Burrito

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9894 razy.

Ciasto robi sie tak samo jak zwyczajne naleśniki, może być z maki pszennej albo kukurydzianej (wtedy nazywa się tortilla). Opis zrobienia naleśników pomijam.

Farsz:

najczęściej mięsny, mięsno-warzywny lub warzywny w zależności od upodobań i pomysłów kucharza.

Oto przykładowe sugestje:

1. Farsz z kurczakiem:

kawałek posiekanego kurczaka obsmażyć w niewielkiej ilości oleju, dodać drobno pokrojoną cebulkę, pomidora, paprykę, przyprawy do smaku: sól, pieprz, nie zapomnieć o czymś na ostro - małej ostrej papryce lub kropli czegoś tam w stylu Tabasco lub innego ostrego sosu.

2. Farsz z wołowiny:

Kawałek steka wieprzowego pociętego na wąskie pasma obsmażyć, kiedy nieco przestygnie wymieszać z pociętym w małe kawałki avocado i pietruszka (sporo pietruszki!), wymieszać ze śmietaną lub jogurtem, przyprawić.

3. Farsz mięsny:

Wołowinę lub jakąś kielbasę podsmażyć, dodać cebulę, pieczarki, pomidora, paprykę, czosnek, przyprawić. Można dodać kielki pszenicy albo inne latorośle (np. z nasionami słonecznika jest bardziej oryginalne).

4. Farsz wegetariański:

Pomidor, cebula, czosnek, pieczarki, wszystko jak wyżej. Ewentualnie dodać tofu ("zastępstwo" mięsa dla wegetarian), które można podsmażyć z wędzakiem. Zamiast tofu można dodać do warzyw (przestęglych nieco) ser feta (sera feta oczywiście, nie podsmażać).

Placki przygotowane wcześniej (można nawet dzień wcześniej - nic się nie stanie jeśli przechowamy w lodówce przykryte folią) podgrzewamy w piekarniku i smarujemy farszem.

Należy pamiętać o jednym: aby farsz był pikantny bo w tym cały urok potrawy. Polecam dodanie pikantnej "salsy". Potrawa ma być "ogniem w gębie"... Do popicia nic innego oprócz wody zwykłej lub mineralnej (zimnej), która najlepiej idzie w parze z pikantnymi potrawami. Ewentualnie piwo dla piwoszy.

Buritos idzie w parze z Meksykiem, więc można sobie na po-posiłkową sjęstę pożyczyć jakiś film na temat, np. "Rio Bravo"... Ot i całe buritos!

Smacznego!

From: Ewa Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca

Burrito z fasolą to jest "poor men burrito". Burrito, aby nie było oszukane, ani tybetańskie wegetariańskie musi być z mięsem. Placek, bo to nie jest naleśnik, powinien być z maki, a nie z kukurydzy.

1) Mięso wołowe, albo wołowięprzowe, grubo zmielone i dobrze wysmażone na suchej patelni, tak aby się wypiekło na kluseczki.

2) Ostro ser starty na drobne wiory.

3) Drobniotko posiekana cebula.

4) Można dodać drobno posiekanego pomidora.

Wszystko klasc na goracy placek, podlac jakimś ostrym zielonym lub czerwonym meksykańskim sosem (salsa), a jak ktoś nie lubi to ostrym ketchupem...

Nie podaje ilości składników, bo nie umie przeliczyć z funtów na deka.

Znajmi Meksykanie twierdzą, że moje burrito jest "el mejor" w mieście.

Pozdrowienia,

From: rbn <rbn@interaccess.com>