
Burrito

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9783 razy.

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

Farsz:

najczesciej miesny, miesno-warzywny lub warzywny w zaleznosci od upodoban i pomyslowosci kucharza.

Oto przykladowe sugestje:

1. Farsz z kurczakiem:

kawalek posiekanego kurczaka obsmazyc w niewielkiej ilosci oleju, dodac drobno pokrojona cebulke, pomidora, papryke, przyprawy do smaku: sol, pieprz, nie zapomniec o czyms na ostro - malej ostrej papryce lub kropli czegos tam w stylu Tabasco lub innego ostrego sosu.

2. Farsz z wolowiny:

Kawalek steka wieprzowego pocietego na waskie pasma obsmazyc, kiedy nieco przestygnie wymieszac z pocietym w male kawalki avocado i pietruszka (sporo pietruszki!), wymieszac ze smietana lub jogurtem, przyprawic.

3. Farsz miesny:

Wolowine lub jakas kielbaske podsmażyc, dodac cebule, pieczarki, pomidora, papryke, czosnek, przyprawic. Można dodac kielki pszenicy albo inne latorosle (np z nasionami slonecznika jest b. oryginalne).

4. Farsz wegetarianski:

Pomidor, cebula, czosnek, pieczarki, wszystko jak wyzej. Ewentualnie dodac toufu ("zastepstwo" mieska dla wegetarian), ktore mozna podsmażyc z wwym. Zamiast toufu mozna dodac do warzyw (przestyglych nieco) ser feta (sera feta oczywista, nie podsmażac).

Placki przygotowane wczesniej (można nawet dzien wczesniej - nic sie nie stanie jesli przechowamy w lodowce przykryte folia) podgrzewamy w piekarniku i smarujemy farszem.

Nalezy pamietac o jednym: aby farsz byl pikantny bo w tym caly urok potrawy. Polecam dodanie pikantnej "salsy". Potrawa ma byc "ogniem w gebie"... Do popicia nic innego oprócz wody zwykłej lub mineralnej (zimnej), ktora najlepiej idzie w parze z pikantnymi potrawami. Ewentualnie piwo dla piwoszy.

Buritos idzie w parze z Meksykiem, wiec mozna sobie na po-posilkowa sjeście pozyczyc jakis film na temat, np. "Rio Bravo"... Ot i cale buritos!

Smacznego!

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

Burrito z fasola to jest "poor men burrito". Burrito, aby nie bylo oszukane, ani tybetansko-wegetarianski musi byc z miesem. Placek, bo to nie jest naleśnik, powinien byc z maki, a nie z kukurydzy.

1) Mieso wolowe, albo wolowowieprzowe, grubo zmielone i dobrze wysmazzone na suchej patelni, tak aby sie wypieklo na kluseczki.

2) Ostry 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>