

CHILLI CON CARNE - mexická klasika po česku

Postup:

Do větší pánve dáme trochu oleje a začneme zahřívát. Vaříme na velkém plameni. Po chvíli přidáme hovězí mleté maso smíchané s cibulí a česnekem. Během opékání masa je stále pořádně mícháme.

Pak přidáme zbytek přísad, tedy fazole s nálevem, feferonky, kukuřici či lusky a pořádně vše promícháme. Můžete kápnout trochu kečupu. Je-li to vše moc husté, přidejte trošku vody. Posolte a přidejte mleté chilli (tak 1 malá lžička pro začátek). Zamíchejte a trochu ochutnejte. Pak podle chuti třeba ještě dosolte či přidejte více chilli – pokrm má být ohnivý, ale chilli nesmí zcela přerážet. Pak už jen přikryjte poklicí a duste na mírném ohni zhruba 10 minut – občas promíchejte.



Ingredience:

- půl kila mletého hovězího masa
- 2 plechovky červených fazolí, ideální jsou Bondule „v chilli omáčce“ nebo podobné v chilli nebo rajské omáčce (ve slaném nálevu nebrat)
- malá plechovka kukuřice a/nebo fazolových lusků ve slaném nálevu, toto nemusí být, ale víc to pak připomíná originál, nálev před použitím zcedíme (vylijeme)
- 1 střední cibule nakrájená na kostičky – nebo jak se povede
- 2–3 stroužky česneku nakrájené na plátky
- 1–2 feferonky nakrájené na kousky, můžou být i sterilované nebo nemusí být vůbec
- sůl a mleté chilli koření podle chuti a požadované ostrosti pokrmu
- trocha oleje

MEXIČTÍ MAFINI (muffins)

Postup:

V míse promícháme oba druhy mouky s kypřícím práškem a nastrouhaným sýrem, solí a nadrobno nasekanou chilli papričkou. Zvlášť rozšleháme vejce ve vlahém mléce, přidáme olej a zvolna tekutinu přiléváme do připravené moučné směsi.

Nehněteme, mícháme jen tolik, aby se vše spojilo v hustou kašovitou hmotu. Formu na mafiny nebo na větší košíčky vymažeme tukem a vysypeme moukou, naplníme do tří čtvrtin těstem a pečeme ve vyhřáté troubě.



Ingredience:

- 1 šálek hladké mouky
- 1 šálek kukuřičné mouky
- 1/2 šálku strouhaného sýra čedar
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 1 čerstvá nebo sterilovaná chilli paprička
- 3/4 šálku mléka
- 4 lžíce oleje
- 1 vejce
- tuk na vymazání

SKOŘICOVÉ PASTILKY

Úvod:

Tyto skořicové a vanilkové kreky, které se vám rozpustí v ústech, se tradičně podávají na mexických svatbách. Jsou ideální ke kávě pro hosty, kteří skoro klepou na dveře, protože jejich příprava je velice nenáročná.

Postup:

Přehřejeme troubu na 180°C. V míse utřeme máslo s cukrem do pěny. Prosijeme mouku a kukuřičný škrob a postupně vmícháme do máslové hmoty. Zakapeme vanilkovým extraktem. Lžící nabíráme těsto a vytváříme kuličky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme asi 30 minut, nebo do té doby než zezlátnou. Prosijeme moučkový cukr se skořicí do mísy a teplé kuličky v něm obalíme. Ve vzduchotěsné nádobě vydrží až dva týdny. Těsto můžeme zpracovat v robotu.



Ingredience:

- 1 šálek změkklého másla
- 1/4 šálku cukru krupice
- 2 šálky hladké mouky
- 1 šálek kukuřičného škrobu
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/2 šálku moučkového cukru
- 1 lžička mleté skořice

MEXICKÁ VEJCE

Suroviny:

cibule 1 ks
mrkev 1 ks
olivový olej 15 ml
sekaná rajčata
1 plechovka
červené fazole
1 plechovka
vejce 8 ks



Postup:

V oleji opékejte cibuli a mrkev nasekané najemno, až budou lesklé. Do směsi přidejte rajčata a fazole a důkladně vše prohřejte. Ochuťte solí, pepřem, čerstvou chilli papričkou a bylinkami. Po jednom rozklepněte vajíčka do misky a lehce je nechte vyklouznout do omáčky. Přikryjte a vařte pomalu na nízké teplotě, dokud nebudou vejce hotová podle vaší chuti. Podávejte s avokádem, zakysanou smetanou a tortillami nebo tortillovými chipsy.

TEXASKÁ SALSA

Ingredience:

- 250 gramů rajčata z plechovky
- 2 kusy stroužek česneku
- 1 kus cibule
- 1 kus zelené chilli papričky
- 1 balení Knorr Salad Dressing Bylinkový
- 0.50 svazků čerstvý koriandr
- 50 mililitrů olivový olej
- 2 lžíce limetková šťáva



Příprava:

Nakrájejte rajčata, chilli a česnek (z papriček můžete odstranit jádérka, pokud chcete, aby jídlo bylo méně ostré). Cibuli pokrájejte na drobné kostičky.

V misce zamíchejte olivový olej, limetkovou šťávu a Knorr Salad Dressing Bylinkový.

Přidejte zbývající složky a důkladně směs zamíchejte. Poté posypte nasekaným koriandrem. Servírujte s bramborovými nebo tortillovými chipsy.