



Mexická kuchyně

Enchiladas

Mouka hl 100g
Mléko 400g
Máslo 100g
Kukuřičné tortilly 12ks
Sýr (čedar) nastrouhaný 400g
Hovězí maso 400g
Zeleninová směs 400g
Česnek 20 g
Sůl, pepř, cukr
Drcená loupaná rajčata (plech) 600g

Bešamel: z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem a za stálého míchání na mírném ohni povaříme alespoň 10 minut. Omáčku necháme vychladnout.

Masová směs: hovězí maso uvaříme ve vývaru a vychladlé rozebereme na vlákna. Promícháme s nastrouhaným sýrem a bešamelem, dochutíme solí a pepřem a naplníme tortilly. Vložíme do zapékačké misky a přelijeme drcenými rajčaty ochucenými utřeným česnekem, solí, pepřem a cukrem. Vložíme do trouby na 20min a před dopečením posypeme strouhaným sýrem. Podáváme se salátem.



Quesadillas

Tortilla 4ks
Sýr strouhaný (nejlépe čedar) 300g
Kuřecí prsa, hovězí svíčková, vepř panenka, celkem 400g
Sůl, pepř
Olej

Jednoduché mexické jídlo které je připraveno během chvílky. Tortillu vložíme na rozehřátou pánev, posypeme strouhaným sýrem a chvílku opékáme. Když se sýr začne tavit, postupně přidáme kousky opečeného masa, zeleniny, případně rybího masa. Tortillu přehneme v polovině, ještě chvílku prohřejeme na pánvi aby se sýr spojil, vyjmeme a nakrájíme na trojúhelníčky. Podáváme s rajčatovou salsou a zakysanou smetanou.



Salsa

Rajčata 300g
Jalapenos 40g
Drcená rajčata 100g
Cibuli 70 g
Čerstvý koriandr
Sůl, pepř



Rajčata nakrájíme na drobné kostky a vložíme do misky. Nasekáme najemno papričku jalapenos, koriandr a cibuli. Vše promícháme a přidáme drcená rajčata. Dochutíme solí, pepřem a cukrem, znovu promícháme a můžeme podávat.

Burito

Tortilly 4ks
Sýr 400g
Špenát 300g
Česnek 10g
Cibule 250g
Smetana 200ml
Kuřecí prsa 400g
Olej



Špenátové listy orestujeme na lžici oleje s jemně nakrájenou cibulkou a česnekem, zakápneme smetanou, ochutíme solí a pepřem. středem tortily podélně naklademe sýr a špenát, přidáme opečené maso, . Levý a pravý kraj tortily přehneme směrem dovnitř, přední kraj přehneme přes náplň a zabalíme. Poté vložíme do vlhké utěrky a necháme ohřát v troubě vyhřáté na 80°C - 100°C. Podáváme s rajčatovou salsou a zakysanou smetanou.



Fazolová polévka

Fazole černé 750g
Cibuli 100g
Chilli koření
Paprika sladká
Rajčatový protlak 160g
Jalapenos 60g
Kukuřice sterilovaná 200g
Tortilla chips 200g
Sýr strouhaný 200g
Sůl, pepř
Olej



Vezmeme si černé fazole, které si dáme vařit do vody. Mezitím si nakrájíme cibuli na jemno. Uvařené fazole zcedíme, ale pozor vodu z fazolí ponechte, bude se ještě hodit. Fazole nameleme a dáme stranou, v druhém hrnci si připravíme cibulový základ, do kterého přisypeme chilli a sladkou papriku, necháme orestovat, přidáme tomatový protlak a také orestujeme. Zalijeme vývarem z fazolí, zahustíme tmavou jíškou, provaříme, nakonec přidáme kukuřici a červené fazole. Dochutíme solí a pepřem, můžeme také přidat trochu jalapenos kvůli pikantnosti. Při podávání nejdříve dáme do misky trochu namletých fazolí smíchaných s namletou a opečenou slaninou, zalijeme polévkou a navrch ozdobíme tortilla chips a nastrouhaným sýrem.



Fajitas

Cibule červená a bílá 400g
Paprika mix barev 500g
Olej
Fajita a Taco koření
Sůl, pepř
Kuřecí prsa, hovězí svíčková nebo vepřová panenka 800g
Tortilla 8ks



Zeleninu nakrájíme na nudličky, okořeníme Taco kořením a necháme odležet. Z masa připravíme si steaky z libovolného druhu mas, okořeníme Fajitas kořením a opečeme na pánvi a dáme dodělat do trouby. Na rozehřátou pánev si dáme orestovat zeleninu. Když je zelenina i maso hotová, podáváme na talíř a to tak, že zeleninu poklademe na střed a steak nafilírujeme (nakrájíme) a poklademe na zeleninu.

Mleté fazole

Fazole černé 600

Slanina 250

Fajita koření 0,5

Tako koření 0,5

Fazole, které jsme si po uvaření namleli, teď smícháme se slaninou, kterou jsme orestovali a dochutíme kořením Tako a Fajitas. Promícháme a prohřejeme.

Carne asado

Roštěná 800

Sůl, pepř 0,1. 0,1

Asado koření 0,2

Olej 40

Roštěnou, kterou jsme si očistili, si nakrájíme na plátky, rozklepeme na tenoučko, ochutíme solí a kořením Asado. Poté zprudka opečeme z obou stran a můžeme je podávat. Podáváme s mletými fazolemi a trochou salátu.



Guacamole

Avokádo 300

Limetky 50

Sůl, cukr, pepř 0,1. 0,3. 0,1

Chilli papričku 0,1

Koriandr 0,1

Na guacamole potřebujeme vyzrálá avokáda, která očistíme a zbavíme pecky. Takto očištěná avokáda rozmixujeme v kútru nebo mixéru, přidáme limetkovou šťávu, sůl, cukr, chilli papričku, koriandr a pepř. Vše znovu promícháme a můžeme podávat, mělo by to chutnat sladko kyselě.

