

Kukuřičné tortilly

Kukuřičné tortilly patří k základům mexické a quatemalské kuchyně. Dělají se obvykle z kukuřičné mouky a máte na výběr, zda chcete tortillu z kukuřičné mouky žluté, červené nebo modré. Náplň je samozřejmě dle vašeho přání, obvykle je to sýr, zelenina a ostrá salsa. Buen Provecho!

2 porce: 1 - 1 1/2 šálku kukuřičné mouky, 1/2 šálku vody, sůl dle chuti, pár kapek citrónu (není nutné)

Smíchejte všechny ingredience, až se vytvoří těsto, ze kterého lze vytvarovat kuličky o velikosti golfového míčku. Pokud se těsto lepí, přidejte trochu více kukuřičné mouky, pokud je naopak moc suché, přidejte trochu vody. Z těstové kuličky pak vyválejte kulatou placku obvyklého tvaru pro tortillu. Placku položíme na rozpálenou pánev bez oleje a opražíme z každé strany chvíli. Naplňte dle libosti. Tortilly lze jíst teplé i studené.



Fazolová pasta

balíček červených fazolí
4 cibule
slunečnicový olej
konzerva papriček chipotle
zelený koriandr

Fazole přes noc namočíme, druhý den uvaříme v té samé vodě tak, aby byly měkké. Cibuli nakrájíme nadrobno a usmažíme na oleji do světle zlatova. Fazole rozmačkáme nebo rozmixujeme na kaši. Vmícháme cibuli s olejem. Okořeníme papričkami chipotle, osolíme, nasekáme nadrobno lístky koriandru a zamícháme.

Varianta: koupíme červené fazole v plechovce a nemusíme je vařit.

Salsa - recepty



Salsa je omáčka, která se podává k masům, tortilla chips, salátům, zelenině, ovoci, mexickým jídlům typu tapas, buritos apod.

Pravá mexická se připravuje z chilli papriček, česneku, rajčat, cibule, soli. Italská z vajec, oleje, octa, soli, pepře, cukru a bylinek. Dle přidanych surovin dále známe avokádovou, bylinkovou, mangovou, ananasovou, citrónovou, exotickou karibskou z limetové šťávy, rumu, hořčice, žloutků, papriky, oleje, cibule, kečupu a celeru. Oblíbená je brazilská salsa z paprik, cibule, rajčat, oleje a octa. Italská zelená salsa „verde“ se připravuje z česneku, ančoviček, kapary, petrželky, octa, oleje, střídky bílé housky, pepře, soli a špetky cukru. Výtečně chutná salsa z pečených oliv s česnekem a ančovičkami.

Mexická salsa

2 stroužky česneku

4 ks rajčat

1 lžíce chilli koření

1 lžička koriandru

sůl

Rajčata spaříme a oloupeme. Vybereme z nich měkké středy se semínky a dužinu nasekáme najemno. Česnek oloupeme a nasekáme nebo prolisujeme. Koriandr rozdrtíme na kaši.

Rajčata dáme do kastrůlku a podusíme. Přidáme česnek, koriandr, chilli a trochu vody.

Svaříme do požadované hustoty omáčky.

Mexickou salsu podáváme ke slanému pečivu.