



Zimę mamy marną. Śniegu i mrozu nie ma , ale powoduje to nijakość i zmęczenie. Najlepsze na taką porę są zimowe zupy. Takie gęste, gorące, ostre i sycące. Rozgrzewające i dodające energii. Świetne w tej roli są kapuśniaki na golonce, grochówki z podsmażoną kielbaską, fasolówki z boczkiem i grzaneczkami. Najsmakowitsze jednak są wszelkiego rodzaju "meksykanki" czyli drobno pokrojone mięso z papryką, fasolą, kukurydzą, pomidorami, ziemniakami, czosnkiem i chili. I koniecznie z grzankami.

Jukatan to jedna z wersji meksykańek. Mielone mięso z fasolą i pyzami ziemniaczanymi. Przepis?

1/2 kg mielonej wieprzowiny, 1 marchewka, 2 cebul, 300g białej fasoli, 2 papryczki chili, 1/2l pokrojonych pomidorów w zalewie (ja mam swoje, ale można kupić), ok. 10 pyz ziemniaczanych, listki laurowe, sól, pieprz, olej, kumin, rozmaryn, goździki.

Fasolę namoczyć na noc z jedną cebulą nabitą goździkami. Następnego dnia ugotować. W dużym garnku rozgrzać olej, wrzucić posiekaną cebulę i mięso, chwilę smażyć. Dodać pokrojoną w plasterki marchewkę, chili, fasolę i pomidory. Dorzucić liście laurowe, kumin i rozmaryn. Gotować na małym ogniu ok. 1/2 godziny. Dorzucić pyzy ziemniaczane (mogą być kupne, ale najlepsze są własnoręczne :)), gotować jeszcze 5 minut. Doprawić solą, pieprzem,

JUKATAN

Wpisany przez Dana

wtorek, 21 lutego 2012 18:40 - Poprawiony wtorek, 21 lutego 2012 18:50

ewentualnie kuminem i rozmarynem. Zupa powinna być ostra i aromatyczna. Podawać z diablótkami (zapieczone kromki bagietki posmarowane masłem z dużą ilością czosnku). (13 stycznia 2012)