

MEKSIKO

GLAVNO JELO: Tacos dorados
(pržene tortilje punjene piletinom)



Sastojci:

Piletina - kuhana ili pečena na ražnju (začiniti prije pečenja)

20 kukuruznih tortilja

Ulje

200 gr ribanog sira

½ narezane zelene salate

Kiselo vrhnje

Rajčica, narezana

Avokado, narezan

PRIPREMA:

1. Usitniti pečeno pileće meso
2. Staviti malo usitnjenog mesa na sredinu tortilje, zarolati tortilju i pričvrstiti čačalicom
3. Staviti dovoljno ulja u tavu i pržiti tacose oko 2-3 minute.

Serviranje

Ukloniti čačalicu, servirati na tanjur, na vrh staviti kiselo vrhnje, zelenu salatu, rajčicu, ribani sir i avokado

DESERT: Polvorones

(meksički svadbeni keksići)

250 g maslaca, (mekanog, sobne temperature)

60 g šećera u prahu

300 g glatkog brašna

1 čajne žličice ekstrakta vanilije

Prstohvat soli

100 g tostiranih mljevenih orah, badema ili pekan oraha

Šećer u prahu, za uvaljati keksiće

1. Orahe ili blanširane bademe tostirajte, ohladite i sameljite (dio možete sjeckati)
2. Maslac i šećećer u prahu miksajte dok ne postane kremasto
3. Dodajte postupno brašno, mljevene orahe, vaniliju i sol pa miješajte dok se svi sastojci ne sjedine. Sve možete raditi ručno ili mikserom.
4. Smjesu formirajte u kuglu, zamotajte u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 1 sat
5. Dva lima za pečenje obložite papirom. Pećnicu zagrijte na 180 C
6. Od ohlađenog tijesta oblikujte kuglice veličine oraha, složite na lim obložen papirom za pečenje, pazeći na razmak među kolačićima
7. Pecite oko 15-20 min. Vadite iz pećnice kad rub kolača dobije nježnu smeđu boju
8. Vruće kolačiće uvaljajte u šećer u prahu. Kad se ohlade, još jednom uvaljajte u šećer (po želji).
9. Po želji u šećer možete dodati malo cimeta.

PIĆE: Horchata

hladno piće od riže, cimeta i vanilije

1 i 1/3 nekuhane dugozrnate bijele riže

2 štapića cimet

1 i 1/2 šalice mlijeka

4 šalice vode

2 čajne žličice tekućeg ekstrakta vanilije

2 čajne žličice cimeta u prahu

1/3 do 1/2 šalice šećera po želji

Staviti u blender rižu, 2 šalice vode i 2 štapića cimeta.

Blendati oko 2 minuta ili dok riža i štapići cimeta ne budu grubo mljeveni. Dodati preostalu vodu i ponovno izblendati.

Ulijte tekućinu u zdjelu za poklopcem i ostaviti preko noći (ili najmanje 8 sati) na sobnoj temperaturi.

Procijedite mješavinu s rižom kroz sitno cjedilo.

Umiješajte mlijeko, vaniliju, cimet i šećer. Držati u hladnjaku do posluživanja. Prije posluživanja dobro promiješati i servirati s ledom.

Namočiti rižu u zdjeli na pola sata. Namočiti štapiće cimeta u drugoj zdjeli na 15 minuta. Procijediti obje tekućine, i dodati mlijeko, šećer i vaniliju. Poslužiti s ledom