

Huevos rancheros - Vejce podle rančera

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

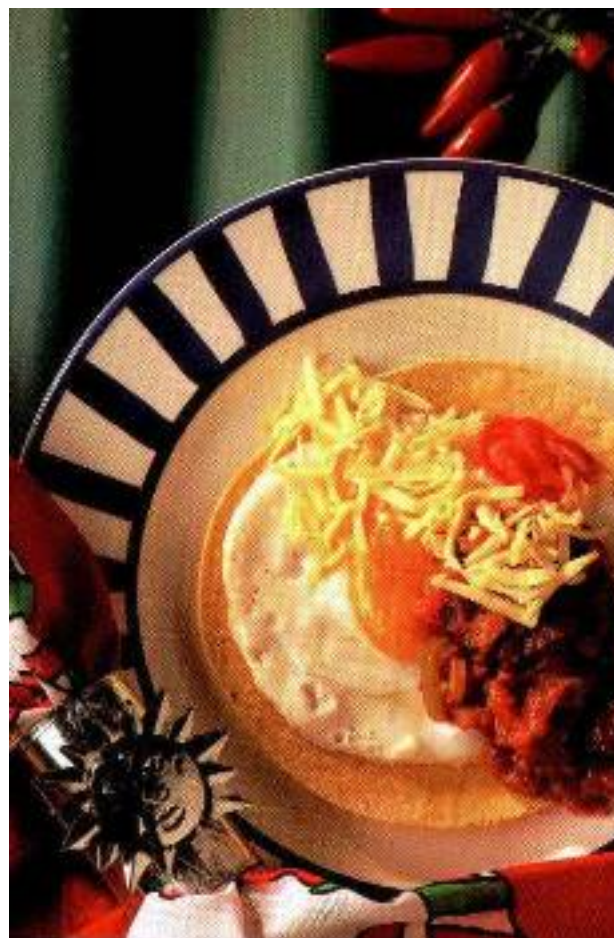
Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Mexická kuchyně

Suroviny

2 Paprika - červená
ugrilované a sloupané
4 lžičky Olej - olivový
Oregáno (Dobromysl) 1 lžička - drcené
Cibule 1 - nadrobno nakrájená
Paprika - zelená 1 - nadrobno nakrájená
2 lžíce Rajčatový protlak
Chilli papričky - jalapeño 2 - nakrájené na tenké proužky
Sůl podle potřeby
15 cm - Tortilly 6 - o průměru
Vejce 6 - smažená nebo ztracená
Sýr - čedar 0,5 hrnku - nastrouhaný



Postup

Papriky potřeme olejem a grilujeme 12 - 15 minut, až slupka ztmavne. Zabalíme je do vlhké utěrky, necháme vychladnout a slupku sloupneme. Paprikovou dužninu dáme do mixéru a mixujeme asi 30 sekund na pyré. Na pánvi rozejdeme olej a přidáme oregáno, cibuli, zelenou papriku a rajčatový protlak. Podusíme doměkka. Vmícháme pyré z červených paprik, chilli papričky a sůl podle chuti. Za stálého míchání asi minutu prohříváme. Při podávání dáme na tortilu jedno smažené nebo ztracené vejce, na něj zeleninovou směs a posypeme nastrouhaným čedarem.

Poznámky: Mexičané jedí huevos rancheros k snídani nebo obědu. Vejce se obvykle podávají teplá, ale mohou se jíst i studená. Zeleninovou směs lze použít jako omáčku k tortillám. Podává se i jako pálivá příloha k míchaným vejcím nebo k masitým pokrmům. Dobře zakrytá směs vydrží čerstvá v lednici i několik dní.

Poznámka

KR-392.