

Fiesta Fajitas

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
1 kg maso hovězí
pepř mletý
1 lžíce chilipulver, chili powder
3 ks cibule
1 ks paprika zelená velká
3 stroužek česnek
sůl
12 ks tortillas

Postup

Ze svíčkové nakrájíme plátky jako na bifteky (asi 2 cm silné), v míse promícháme olej s chilipulverem (pod tímto názvem se v dozičkách prodává směs mleté aromatické mexické chili papričky guajillo s glutamanem a sušeným česnekem, podobná je směs cajun), přidáme bifteky, dobře promícháme a necháme minimálně 2 hodiny, nejlépe přes noc zaležet. Nemáme-li chilipulver, použijeme chile papriku pálivou mletou, přidáme trochu dobromysli a drceného kmínu, prolisujeme jeden stroužek česneku a utřeme. Oloupeme cibuli a česnek, cibuli nakrájíme na plátky, česnek rozdrtíme, očištěnou papriku nakrájíme na proužky. V pánvi rozpálíme trochu oleje a bifteky postupně po obou stranách opečeme. Opečené dáváme na prkénko, kde je nakrájíme na proužky silné 2 cm. Pak do pánve přidáme olej, rozpálíme a přidáme papriky a cibuli a osmažíme až papriky měknou a cibule se chystá zlatovět. Přidáme česnek, trochu za stálého míchání smažíme, teprve teď osolíme, přidáme nakrájené maso a všechnu šťávu, kterou na prkénko vypustilo, znovu opečeme, dochutíme a podáváme s tortillami (tortilly se občas dostanou opečené a dehydratované buď samotné, nebo jako součást mexických ``Tacos`` v krabici).