





Dużo, smacznie, kolorowo. Przekąski na sylwestra po meksykańsku

Czerwień i zieleń królują nie tylko na fladze Meksyku, ale również na meksykańskich stołach – ostra papryczka chili i kwaśna limonka to typowe połączenie smaków, które wiele mówi o temperamencie mieszkańców tamtejszych terenów. Meksykanie są żywiołowi i uwielbiają zabawę. Fiesta, czyli lokalna uroczystość, przypada w ich kalendarzu aż 5 tys. razy w ciągu roku! Obchodzona jest różnie w zależności od regionu, ale na żadnej nie może zabraknąć słynnych przekąsek (antojitos), które cieszą wzrok i podniebienie.

Dlaczego kuchnia meksykańska jest idealna na domową węgę? Nic dziwnego, że meksykańskie specjały dotarły aż za ocean i zagościły na stołach Europejczyków – są sycące, kolorowe, rozgrzewają i dają zastrzyk energii. W sposób naturalny zostały zaadaptowane, jako elementy imprezowego menu, a powodzeniem cieszą się zwłaszcza w sylwestra, kiedy każdy chce rzucić na ząb coś, co można chwycić z półmiska między jednym a drugim tańcem. Stanowią przeciwwagę dla tłustych, kalorycznych i ciężkostrawnych dań świątecznych, które po trzech dniach siedzenia za stołem mamy dość aż do następnego roku.

Co podać gościom na sylwestra? Przepisy meksykańskie Do najslynniejszych meksykańskich dań należą burrito i quesadillas – w obydwu wykorzystuje się tortille, czy płaskie okrągłe placki mączne, które wyglądem przypominają nasze naleśniki (są do kupienia w sklepach). Burrito zawija się tak jak gołąbki. W środku ląduje farsz z ryżu, mięsa wieprzowego, poszatowanej sałaty, czerwonej papryki, pomidora, sera żółtego, kukurydzy i fasoli z dodatkiem chili i kolendry. Gotowe zawiniątka trzeba tylko podsmażyć z obydwu stron na oleju. Quesadillas faszeruje się mieszanką mięsa z kurczaka, sera żółtego oraz grillowanych warzyw: bakłażana, cukinii, żółtej, zielonej i czerwonej papryki, cebuli, czosnku. Przybierają kształt trójkątów a to dlatego, że nadzienie rozsmarowuje się na jednej tortilli, którą trzeba przykryć drugą, a po podsmażeniu całość pociąć tak jak pizzę. Obydwa sztandarowe dania kuchni meksykańskiej zjada się z pastą z czerwonej fasoli oraz dipami: salsą pomidorową i guacamole. Do przygotowania salsy trzeba mieć puszkę krojonych pomidorów, trochę zielonej papryki, papryczki jalapeno, czosnku, octu spirytusowego, szalotki i kolendry. Wszystko razem – dokładnie rozdrobnione – gotuje się około 10 min na małym ogniu i doprawia solą, pieprzem oraz cukrem. Guacamole zaś robi się na zimno z awokado, soku z cytryny i kilku kropel oliwy. Bardzo szybko można też przygotować dip meksykański ze składników, które mamy w lodówce: pikantnego keczupu, koncentratu pomidorowego, [soku pomarańczowego z miąższem Hortex](http://www.hortex.pl/soki-i-nektary/pomarańcza-1l-butelka/), pieprzu cayenne, kolendry, natki pietruszki i czosnku. Taki dip świetnie podkreśla smak meksykańskich chipsów kukurydzianych – nachosów, które w sylwestrowego stołu znikają również szybko jak ziemniaczane. Nadaje się też do ognistych frytek posypanych przed pieczeniem chili.

Poza tymi przysmakami warto podać opiekaną kukurydzę, a także rozgrzewającą zupę z mięsa mielonego i warzyw na soku pomidorowym. Nie można też zapomnieć o uwielbianych w Meksyku drinkach, zwłaszcza Margericie na bazie tequili. Brzeg kieliszka powinien być obsypany solą morską.

