





## Dużo, smacznie, kolorowo. Przekąski na sylwestra po meksykańsku

Czerwień i zieleń kr&ogonek;lują nie tylko na fladze Meksyku, ale r&ogonek;wnież na meksykańskich stołach &ndash; ostra papryczka chili i kwaśna limonka to typowe połączenie smak&ogonek;w, kt&ogonek;re wiele m&ogonek;wi o temperamencie mieszkań&ogonek;w tamtejszych teren&ogonek;w. Meksykanie są żywiołowi i uwielbiają zabawę. Fiesta, czyli lokalna uroczystość, przypada w ich kalendarzu aż 5 tys. razy w ciągu roku! Obchodzona jest r&ogonek;żnie w zależności od regionu, ale na żadnej nie może zabraknąć słynnych przekąsek (antojitos), kt&ogonek;re cieszą wzrok i podniebienie. <br /><br /><strong>Dlaczego kuchnia meksykańska jest idealna na dom&ogonek;wkę?</strong><br /><br /> Nic dziwnego, że meksykańskie specjały dotarły aż za ocean i zagościły na stołach Europejczyk&ogonek;w &ndash; są sycące, kolorowe, rozgrzewają i dają zastrzyk energii. W spos&ogonek;b naturalny zostały zaadaptowane, jako elementy imprezowego menu, a powodzeniem cieszą się zwłaszcza w sylwestra, kiedy każdy chce rzucić na z&ogonek; coś, co można chwycić z p&ogonek;łmiska między jednym a drugim tańcem. Stanowią przeciwwagę dla tłustych, kalorycznych i ciężkostrawnych dań świątecznych, kt&ogonek;rych po trzech dniach siedzenia za stołem mamy dość aż do nast&ogonek;pnego roku. <br /><br /><strong>Co podać gościom na sylwestra? Przepisy meksykańskie</strong> <br /><br />Do naj&ogonek;st&ogonek;nniejszych meksykańskich dań należą burrito i quesadillas &ndash; w obydwu wykorzystuje się tortille, czy płaskie okrągłe placki m&ogonek;czne, kt&ogonek;re wygl&ogonek;dem przypominają nasze naleśniki (s&ogonek; do kupienia w sklepach). Burrito zawija się tak jak go&ogonek;ł&ogonek;bki. W s&ogonek;rodku l&ogonek;duje farsz z ryżu, mięsa wieprzowego, poszatkwanej sałaty, czerwonej papryki, pomidora, sera ż&ogonek;tego, kukurydzy i fasoli z dodatkiem chili i kolendry. Gotowe zawini&ogonek;tka trzeba tylko podsmażyć z obydwu stron na oleju. Quesadillas faszeruje się mieszank&ogonek;ą mięsa z kurczaka, sera ż&ogonek;tego oraz grillowanych warzyw: bak&ogonek;ł&ogonek;zana, cukinii, ż&ogonek;tej, zielonej i czerwonej papryki, cebuli, czosnku. Przybierają kształt tr&ogonek;j&ogonek;ć&ogonek;w a to dlatego, że nadzienie rozsmarowuje się na jednej tortilli, kt&ogonek;r&ogonek; trzeba przykryć drug&ogonek;ą, a po podsmażeniu całość pociąć tak jak pizzę. Obydwa sztandarowe dania kuchni meksykańskiej zjada się z past&ogonek;ą z czerwonej fasoli oraz dipami: sals&ogonek;ą pomidorow&ogonek;ą i guacamole. Do przygotowania salsy trzeba mieć puszk&ogonek;ę krojonych pomidor&ogonek;w, trochę zielonej papryki, papryczki jalapeno, czosnku, octu spirytusowego, szalotki i kolendry. Wszystko razem &ndash; dokładnie rozdrobnione &ndash; gotuje się oko&ogonek;ło 10 min na ma&ogonek;ym ogniu i doprawia sol&ogonek;ą, 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 składnik&ogonek;w, kt&ogonek;re mamy w lod&ogonek;wce: pikantnego keczupu, koncentratu pomidorowego, <a href="http://www.hortex.pl/soki-i-nektary/pomarańcza-1l-butelka/" target="\_blank">soku pomarańczowego z mi&ogonek;ższem Hortex</a>, pieprzu cayenne, kolendry, natki pietruszki i czosnku. Taki dip świetnie podkre&ogonek;śla smak meksykańskich chips&ogonek;w kukurydzianych &ndash; nachos&ogonek;w, kt&ogonek;re z sylwestrowego sto&ogonek;łu znikają r&ogonek;wnie szybko jak ziemniaczane. Nadaje się też do ognistych frytek posypanych przed pieczeniem chili. <br /><br />Poza tymi przysmakami warto podać opiek&ogonek;ną kukurydzę, a także rozgrzewając&ogonek;ą 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 sol&ogonek;ą morsk&ogonek;ą.</p>

