

Czerwone enchiladas



Składniki

piersi z kurczaka
(upieczone)
papryczek chili
duże pomidory
cebule
ząbki czosnku
doniczka majeranku
100 g - sera Solan (lub
podobnego)
100 ml - śmietany
kremówki
300 ml - bulionu z kury
2 łyżka - oleju
sól
opakowanie tortilli

Opis wykonania

Tradycyjne danie meksykańskie na bazie pomidorów, czerwonej papryki i chili.

Chili opiecz nad płomieniem lub na suchej patelni.

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Jedną cebulę pokroić na ćwiartki, a drugą na plasterki.

Czosnek obrać, piersi z kurczaka pokroić na cienkie niteczki.

Na patelni opiecz ćwiartki cebuli, czosnek, majeranek i bulion.

Miksować tak długo aż powstanie jednolita masa. W garnku podgrzać olej, dodać zmiksowaną masę i dusić ok. 10 minut na małym ogniu. Doprawić do smaku.

Masę nakładać na tortillę, na nią kurczaka.

Zawinąć tortille w rulony i ułożyć w naczyniu do zapiekania. Połączyć resztą masy, położyć plastry cebuli, posypać pokruszonym serem, zalać śmietaną. Wstawić do piekarnika.

Zapiekać tak długo aż ser się roztopi i zarumieni.