

# Soczyste mięsko na obiad a la Oaxaca



Autor: **codziennik\_kulinary**

Przepisów: **109** Ocena: **1122**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 łyżki mielonego chili (lub papryczek chile)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- pół łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka kminku
- ok. 700 gram mostka wołowego
- 1 puszka (pieczonych) pomidorów
- 1 ostra papryczka dorobno pokrojona (np. jalapeno)
- 3 zębki czosnku
- 2 łyżki soku z limonki
- Składniki na crema mexicana:
  - pół szklanki gęstej, kwaśniej śmietany
  - pół szklanki śmietany 30%
  - Pieprz
  - Sól
- Składniki na marynowane czerwone cebulki:
  - 1 duża czerwona cebula pokrojona w pół-krażki
  - 2 łyżki soku pomarańczowego
  - 2 łyżki soku z limonki
  - 1 łyżeczka oregano
  - szczypta pieprzu
- Na pico de gallo: kawałki pomidora, ogórków, cebuli, czerwonej i żółtej papryki, 1 łyżka oliwy z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce łączymy mielone chili, sól, oregano, pieprz, i kminek. Następnie tak przygotowaną mieszanką nacieramy osuszony papierowym ręcznikiem i oczyszczony kawałek mostka.
- 2 Do wolnowara dodajemy kolejno pomidory, pikantną papryczkę i czosnek przepuszczony przez praskę i układamy mięso.

- 3 Gotujemy na opcji ‚High‘ do 5 godzin lub ‚Low‘ przez 9-10 godzin lub do momentu, aż mięso będzie miękkie.  
Jeśli nie mamy wolnowara, mięso możemy piec w piekarniku. Przygotowujemy naczynie żaroodporne, dodajemy wszystkie składniki jak opisałam powyżej, i zakrywamy szczelnie folią aluminiową. Pieczemy w temperaturze 150 C przez ok 3-4 godziny lub do momentu, aż mięso jest miękkie i upieczone.
- 4 W międzyczasie przygotowujemy marynowaną cebulę i crema mexicana. Na crema mexicana, w miseczce mieszamy wszystkie składniki i odstawiamy do lodówki do schłodzenia. Na blasze posmarowanej oliwą układamy plasterki cebuli i podpiekamy na złoto w piekarniku ok. 20 minut w 250 C. Następnie w miseczce mieszamy sok pomarańczowy, grejpfrutowy, sok z limonki, i przyprawy. Dodajemy upieczoną cebulę. Mieszamy. Przekładamy do słoika z zakrętką i wkładamy do lodówki na ok. 2 godziny.
- 5 Gdy mięso jest już gotowe, rozdzielamy je za pomocą dwóch widelców na małe „strzępki” i kropimy sokiem z limonki.
- 6 Podgrzewamy tortille (lub opalamy z obu stron nad palnikiem kuchenki gazowej). Na każdej tortilli układamy porcję mięsa, salsy, papryczek, kolendry, marynowanej cebulki i crema mexicana lub gęstej śmietany. Możemy też posypać wiórkami ulubionego sera.

Podajemy z dodatkami takimi jak:

- crema mexicana lub gęsta kwaśna śmietana
- pieczona marynowana cebulka
- tortille
- salsa pomidorowa
- świeża kolendra drobno posiekana
- pico de gallo (pokrojone w kostkę pomidory, ogórek, kawałki czerwonej cebulki, papryka czerwona, żółta, świeża kolendra, sok z limonki, pikantna papryczka, sól i pieprz, odrobina oliwy). Wszystkie składniki w równych proporcjach mieszamy, doprawiamy oliwą, kolendrą, solą pieprzem, sokiem z limonki.

Twoje notatki do przepisu: