

Hot *... in the city* Mexican. Spice Mix



Огнена, опушена, пикантна смес от характерни мексикански чушки - ancho, guajillo и chipotle morita, която ще даде живот на всяко Ваше ястие или барбекю.

Spizing

Selected Spices,
Authentic recipes

Сготви лесно
нещо различно



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкусителни, оцветители, консерванти, концентрирани екстракти и подобрители на вкуса (мононатриев глутамат), ГМО.

Подправките са подходящи за сухо или мокро маринование, барбекю, печене на месо и зеленчуци във фурна, готвене на яхнии, супи и аламинути. Избягвайте дълго пържене или печене на много висока температура, за да предпазите чушките от прегаряне.

Използвайте ориентировъчно 1 с.л. от микса на 1 килограм месо или зеленчуци. Не съдържа сол и захар - добавете на вкус ако желаете.

Съветваме да използвате с пиле, свинско, скариди, риба, зеленчуци.

Пикантни скариди

1. В тиган сипете 300 мл вода и изчакайте да заври.
2. Сложете 3 с.л. Hot Mexican Spice mix и разбъркайте добре.
3. Добавете 100-200 г пасирани домати и сол на вкус и гответе на слаб огън 5 минути след като заври салсата.
4. В друг тиган загрейте на среден към силен огън 1 с.л. зехтин и в него запечатайте 1 кг. белени пресни скариди докато си сменят цвета (около 8-10 минути).
5. Сипете готовата салса при скаридите, смесете и гответе още 4-5 минути, като разбърквате периодично.

Вегетарианска енчилада

1. В тиган загрейте на среден огън 1 с.л. зехтин и в него задушете 1 с.л. ситно нарязан чесън.
2. Добавете 2 кутии черен/червен фасул (или 1 кутия фасул и 1 кутия царевича). Разбъркайте добре и смачкайте леко фасула, след което добавете 150 мл вода, 1 с.л. Hot Mexican mix и сол на вкус. Гответе около 10 минути.
3. Междувременно в купа разбъркайте 300 мл доматиена пасата, 1 с.л. зехтин, 1-2 скилидки ситно нарязан чесън, 1 с.л. Hot Mexican Spice mix, сол и черен пипер на вкус и по желание ситно нарязан магданоз или пресен кориандър. Смесете добре салсата.
4. В тава за печене сложете тънък слой от салсата.
5. В малки тортили завийте по 2 с.л от бобената смес. Подгрейте завитите тортили в тавата за печене и залейте с останалата салса. По желание настържете 200г жълто сирене или кашкавал.
6. Печете в загрята на 200С фурна 15-20 минути или до готовност.