SKUHAJ.SI



Hrustljavi mehiški senviči

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: prigrizek
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jedilna žlica paradižnikovih pelatov
- 1 mala čebula
- 1 pest naribanega sira
- 8 toast rezin
- 60 g rdečega fižola iz konzerve
- 1 pest koruze iz konzerve
- 1 majhna konzerva tune
- 2 čajna žlica pekoče čili omake
- 1/2 manjše rdeče paprike
- 1 jedilna žlica kisle smetane

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pečico segrejemo na 200 stopinj. Na raven pekač položimo peki papir in po njem razmažemo 2 žlici olivnega olja. Vsak toast kruh pomažemo po olju in ga nato obrnemo okrog - tako bo na obeh straneh dobil malce olja kar bo povzročilo bolj hrustljav končni toast. Po tako pooljenih tastih potresemo malce sira. Takšen toast položimo v pečico za toliko časa da postane lepe zlato rjave barve - kakšnih 15 minut.
Medtem na 2 žlicah olja popražimo na drobno narezano čebulo. Ko postane malce rumena ji dodamo na drobno narezano papriko. Vse skupaj malce pražimo da se paprika spusti. Taki dodamo tuno iz konzerve (olje odlijemo ven), koruzo, fižol, čilijevo omako in pelate. Vse skupaj še začinimo s poprom in soljo. Kuhamo dokler vsa tekočina ne izpari. Nato dodamo kislo smetano še malce zavremo in odstavimo.
Takšno omako nadevamo na 4 toast kruhe, ter jih pokrijemo z ostalimi polovičkami toastov. Sendviče lahko po želji pred postrežbo razpolovimo.

Takšne lahko postrežete tudi kot glavno jed poleg raznih solat.