



Mexikanaa tai -porsasta

Aineet: 4 broilerin koipireisi palaa tai porsaan kyljystä
1 sipuli
mustapippuria
tilkka öljyä
2-3 valkosipulin kynttä
50 g savukinkkua
1 rkl vehnä jauhoja
1/2-1 rkl chiliä tai tacomaustetta
1-1 1/2 tlk tomaattimurskaa
tilkka vettä
(kasvisliemikuutio)
4-5 anjovisfileetä
oliiveja

Valmistus: 1. Hienonna sipuli, valkosipuli ja savukinkku. Ruskista broilerinpalat tai kyljykset kevyesti pannussa ja mausta mustapippurilla.

2. Valmista toisessa pannussa kastike. Kuullota sipulit ja valkosipulit. Lisää savukinkku ja paista hetki. Ripottele pinnalle vehnä jauhot ja tacomauste. Anna porista hetki. Lisää tomaattimurska ja tarvittaessa vähän vettä. Nosta broilerinpalat kastikkeeseen ja lisää haarukalla survotut anjovisfileet.

3. Hauduta broileria kastikkeessa 30-40 minuuttia, porsaankyljyksille riittää noin 15 minuutin hauduttaminen. Keitä lihojen kypsyessä riisi. Ripottele valmiin ruoan päälle viipaloituja oliiveja esim. paprika täytteisiä vihreitä oliiveja.