

Mexické topinky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- česnek 4 stroužek
- chleba 10 plátek
- rajský protlak 1 plechovka
- gyros koření 4 lžička
- olej 2 lžíce
- kuřecí prsa 2 ks
- rajčatové pyré 1 plechovka
- cukr 4 lžíce
- salát 1 ks
- strouhaný sýr 100 g
- tmavé fazole 1 plechovka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kostičky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Sýr nastrouháme. Listy salátu omyjeme. Nakrájíme chleba na topinky.

Na oleji osmahneme kousky kuřecího masa, okořeníme kořením gyros. Když je maso hotové, asi po 7 minutách, přidáme malou konzervu rajského protlaku a necelou krabičku rajského pyré, promícháme, prohřejeme. Přidáme půl konzervy tmavých fazolí bez nálevu. Směs na topinky ochutíme česnekem a cukrem, nejlépe hnědým. Pokud je potřeba, přidáme ještě trochu gyrosu.

Na oleji osmažíme topinky.

Na horké topinky nanese směs kuřecího masa. Mexické topinky posypeme strouhaným sýrem a navrch položíme listy salátu, který máme rádi. Mexické topinky ihned podáváme. Podle chuti lze mexické topinky i krátce zapéct v troubě nebo mikrovlnce.

