

Exotická kubánská kuchyně

Picadillo

Ingredience

1kg mletého masa
1 velká cibule
1 kus červené a zelené papriky
2-4 brambory
Hrozinky
5 stroužků česneku
Římský kmín (mletý)
Sladká červená paprika (mletá)
Pepř (mletý)
Sůl



Postup přípravy

Na oleji osmažíme dozlatova cibuli, přidáme protlačený česnek, římský kmín, pepř, mletou papriku. Chvilku povaříme a poté přidáme mleté maso. Maso osmažíme, přilijeme vodu a necháme vařit. Na malé kostičky nakrájíme brambory (lze vařit i bez brambor). Osolíme je a osmažíme na oleji, pak je přidáme do hrnce ke směsi s masem.

Po zhoustnutí směsi, přidáme podle chuti sůl. Chvilku předtím omyjeme hrozinky, namočíme na chvíli do vody, aby trošku nabobtnaly, a poté je cca 5 minut před koncem vaření přidáme do směsi. Směs chvilku povaříme a můžeme podávat.

Arroz noc griz

Ingredience

1kg černých fazolí
1 velká cibule
Ostrá klobása
Rýže (parboiled)
Bobkový list
7 stroužků česneku
Římský kmín (mletý)
Pepř
Mletá paprika

Postup přípravy

Černé fazole necháme namočené ve vodě, nejlépe přes noc (některé druhy umožňují i kratší dobu).

Druhý den přidáme k fazolím 5 listů bobkového listu a vaříme ½ hodiny v tlakovém hrnci. Fazole ale nesmí být úplně změkklé. Mezitím si nakrájíme cibuli na velké kousky, utřeme česnek, přidáme 1 plnou lžičku římského kmínu, půl lžičky pepře, 1 lžičku červené papriky, nakrájíme 2 ostré klobásy, 1 červenou a 1 zelenou papriku nakrájíme na kostičky. Fazole vyndáme z tlakového hrnce, ale nevytliváme vodu z hrnce, tu budeme ještě potřebovat.

Exotická kubánská kuchyně

Připravíme si 3-4 hrnky rýže, nejdříve ji propláchneme a poté k ní přidáme 3-4 hrnky vody z uvařených fazolí. Zbytek vody od fazolí můžeme vylít. Trochu osolíme. Na pánvi osmažíme dozlatova cibuli, přidáme česnek, římský kmín, pepř, červenou papriku, pokrájenou červenou a zelenou papriku, klobásu. Smažíme, dokud klobása nezměkne. Tuto směs přidáme k rýži a fazolím do tlakového hrnce a vaříme na větším ohni. Až se směs začne vařit, ztlumíme na nejnižší intenzitu a necháme směs cca 10 – 15 minut dovařit. Směs přikrýváme pouze pokličkou. Zkontrolujeme ji tím, že doprostřed vložíme vidličku, pokud je mokrá, vaříme dál. Pokud vidlička bude suchá, směs dochutíme a můžeme servírovat.

Frituras

Ingredience

3 plechovky nakládané kukuřice
1 červená a zelená paprika
Kukuřičná mouka
Klobása
Cibule
Česnek
Římský kmín (mletý)
Pepř, červená paprika
Vejce (syrové)

Postup přípravy

Všechny ingredience umeleme a ochutíme kořením. Poté směs lžičkou vkládáme do rozpáleného oleje, nijak neutlačujeme a smažíme. Směs by se neměla na pánvi rozpadat.