



STRASZNIE SMACZNY MEKSYK



10
PRZEPISÓW NA
HALLOWEEN

SPIS TREŚCI

	MEKSYKAŃSKIE BURGERY	3
	DYNIOWE BUŁECZKI Z JALAPEÑO	5
	VEGE BURRITO	6
	WRAPY Z SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ	8
	SPIDER DIP Z CZARNEJ FASOLI	9
	TACO WIANEK Z POMIDOROWĄ SALSĄ	10
	STRASZNE DYNIE Z OSTRYM SOSEM BBQ	12
	ZUPA DYNIOWA Z CHIPOTLE	13
	TARTA HALLOWEENOWA	14
	BROWNIE Z CZARNEJ FASOLI	16



CASA de MEXICO

PYSZNE I SYCĄCE

MEKSYKAŃSKIE BURGERY



2 porcje



30 minut



lekko pikantne

PRZEPIS OD:



@DELICIOUSPLACE.PL

SKŁADNIKI

Składniki na kotlety:

- 1 łyżka **Przyprawy chili con carne** Casa de Mexico
- 350 g mielonego karku wołowego
- 1/2 małej czerwonej cebuli drobno posiekanej
- 1 łyżka oleju do smażenia
- Sól, pieprz do smaku

Pozostałe składniki:

- 1 łyżka **Sosu z kolendrą i miętą** House of Asia
- 1 łyżka **Ostrego sosu BBQ z papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- 2 bułki do burgerów
- 1/2 awokado
- 3 łyżki majonezu
- 4 plastry czerwonej cebuli

- 2 plastry pomidora
- 4-6 plasterków sera cheddar
- 4 liście sałaty strzępiastej

Do dekoracji:

- 1 łyżeczka majonezu
- 2 czarne oliwki



PRZYGOTOWANIE

1. Do mięsa dodaj przyprawę chili con carne, sól, pieprz oraz cebulę, wymieszaj i uformuj w dłoniach 2 kotlety.
2. 3 łyżki majonezu połącz z sosem z kolendry i mięty, a awokado przelóż do miseczki i rozgnieć widelcem na papkę.
3. Bułki przekrój na pół, połóż na suchej rozgrzanej patelni i zrumień. Następnie włóż na 3 minuty do rozgrzanego piekarnika. W górnych częściach bułek zrób po dwie dziurki na „oczy”.
4. Kotlety smaż na oleju 3 minuty z jednej strony, następnie przewróć na drugą stronę i smaż kolejne 2 minuty. Na burgerach połóż po 2-3 plastry cheddara i przykryj patelnię pokrywką na minutę, po tym czasie zdejmij kotlety z patelni.
5. Wewnętrzną stronę bułek smaruj sosem majonezowo-kolendrowym. Układaj kolejno: liście sałaty, pastę z awokado, plaster pomidora, kotlet, sos jalapeno bbq i na końcu plastry cebuli. Przykryj burgery wierzchami bułek. Otwory na oczy wypełnij majonezem i przyklej oczka z pokrojonych czarnych oliwek.





CASA de MEXICO

MIĘCIUTKIE I AROMATYCZNE

DYNIOWE BUŁECZKI Z JALAPENO



4 porcje



45 minut



lekkو pikantne

PRZEPIS OD:



@CZARNA.WISIENKA

SKŁADNIKI

- 1 saszetka **Przyprawy do Burrito** Casa de Mexico
- 1 łyżka **Papryki Jalapeno zielonej krojonej** Casa de Mexico drobno posiekanej
- 500 g mąki pszennej
- 200 g upieczonej i zblendowanej dyni
- 100 ml letniej wody
- 15 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 50 g roztopionego masła
- 2 jajka

PRZYGOTOWANIE

1. Do miski wsyp pokruszone drożdże, cukier, papryczkę jalapeno, wlej wodę, puree dyniowe i jajko. Następnie wsyp mąkę, przyprawę do burrito, a pod koniec wlej roztopione masło, całość wymieszaj i zagniataj ciasto przez 10 minut.
2. Odłóż na godzinę w ciepłe miejsce.
3. Po tym czasie ciasto zagnieć ponownie i uformuj około 12 kulek. Jeżeli ciasto będzie się kleić podsyń dodatkowo mąką.
4. Kulki obwiąż sznureczkiem tworząc kształt dyni. Ułóż bułeczki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj je roztrzepanym jajkiem. Odłóż na kolejne 30 minut w ciepłe miejsce, a następnie piecz przez około 30 minut w 180°C





CASA de MEXICO

ZASKAKUJĄCO PRZEPYSZNE

VEGE BURRITO



4 porcje



20 minut



lekkie pikantne

PRZEPIS OD:



@FLYMETOTHE SPOON_

SKŁADNIKI

Fasolowe soffritas:

- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1 saszetka **Przyprawy do Buritto** Casa de Mexico
- 1/2 czerwonej cebuli pokrojonej w kostkę
- 2 łyżki oleju

Pico de gallo:

- 1 duży pomidor pokrojony w drobną kostkę
- Sok z 1/2 cytryny
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Garść posiekanej kolendry
- 1 posiekana szalotka
- Sól i pieprz
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek

Guacamole:

- 1 dojrzałe awokado
- 1 posiekana szalotka
- 2 posiekane ząbki czosnku
- Sok z 1/2 cytryny
- Sól i pieprz

Pozostałe składniki:

- 4 Wrapy pszenne Casa de Mexico
- Kilka **Chipsów nachos kukurydzianych solonych** Casa de Mexico
- 1-2 **Papryki Chipotle** Casa de Mexico
- 200 g sera cheddar
- Garść kolendry
- Kilka plasterków ogórka
- 4 czarne oliwki pokrojone w plasterki
- Kawalek czerwonej papryki pokrojonej w cienkie paski



PRZYGOTOWANIE

1. Zaczynij od składników na sofritas, na patelni rozgrzej olej i podsmaż na nim cebulę, dodaj przepłukaną pod bieżącą wodą fasolę i przyprawę burrito, całość smażyć przez kilka minut i rozbij tłuczkiem do ziemniaków.
2. Wymieszaj składniki na pico de gallo.
3. Przygotuj guacamole - rozdrobnij awokado widelcem i wymieszaj z pozostałymi składnikami.
4. Z sera cheddar wykrój 8 małych kostek, a za pomocą kieliszka kilka małych kółeczek. Pozostały ser zetrzyj na tarce.
5. Na placku tortilli wyłóż fasolowe sofritas, potem pico de gallo i guacamole, następnie ułóż 1-2 (w zależności od ich rozmiaru) papryczki chipotle, dodaj kolendrę, posyp startym serem i zawiń burrito. Następnie podsmaż na patelni grillowej, przełóż na talerz i udekoruj.
6. Z plasterków ogórka zrób oczy, a na nim połóż kółeczka z sera i oliwki. Na górze ułóż nachosy, stworzą różki, uśmiech ułóż z papryki, a kwadratowe kawałeczki sera nabij na wykałaczki będą przypominać rączki.





CASA de MEXICO

LEKKO PIKANTNE

WRAPY Z SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ



4 porcje



20 minut



lekkie pikantne

PRZEPIS OD:



@JAKJALUBIEJESC

SKŁADNIKI

- 1 płaska łyżka **Przyprawy do taco** Casa de Mexico
- 1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico
- 8 **Wrapów pszennych 20 cm** Casa de Mexico
- 500 g mięsa mielonego wołowego/ wieprzowego/ drobiowego
- 1/2 cebuli
- Oliwa z oliwek
- Sól
- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 papryki zielonej
- 1/2 puszki czerwonej fasoli
- 3 łyżki tartego sera cheddar do farszu
- Ok. 100 g tartego sera cheddar do posypywania placków przed przypiekaniem

PRZYGOTOWANIE

1. Na oliwie przesmaż cebulę oraz mięso. Duś kilka minut, dodaj przyprawy, pokrojone papryki, przepłukaną i odsączoną fasolę puszki, salsę meksykańską i wymieszaj.
2. Po przestygnięciu farszu dodaj tarty ser i wymieszaj. Na patelni podgrzej placek tortilli, przewróć z dwóch stron. Posyp serem, nałóż farsz, znów ser i drugi placek tortilli. Przykryj pokrywką, a w międzyczasie za pomocą łopaty kuchennej lub talerza możesz tortille odwrócić na drugą stronę.
3. Udekoruj wg uznania. Podawaj np. z guacamole.





CASA de MEXICO



KREMOWY I WYŚMIENITY

SPIDER DIP Z CZARNEJ FASOLI



6 porcji



20 minut



lekko pikantne

PRZEPIS OD:



@KUCHENNYKODEKS

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 250 g **Salsy warzywnej** Casa de Mexico
- 1 **Wrap pszenny** Casa de Mexico
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- 3 łyżki śmietany 18% + 2 łyżki do dekoracji
- 2 duże lub 3 małe awokado
- 1 łyżka soku z cytryny/limonki
- 25 g sera mozzarella
- 5 czarnych oliwek
- 2 plastry pomidora
- sól/pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. Fasole połącz z przyprawami i zblenduj na gładką masę. Wylóż na spód naczynia. Na to przełóż śmietanę, salsę i rozgniecione awokado. Brzegi udekoruj żółtym serem, pomidorkami i oliwkami.
2. Aby nadać potrawie bardziej halloweenowy nastrój, przełóż śmietanę do worka cukierniczego i narysuj pajęczynę, a z czarnych oliwek pająki (przetnij oliwki wzdłuż na 2 części, jedną połóż w całości, a drugą pokrój w cienkie paski, które będą tworzyć nogi).
3. Z wrapa wytnij kształty nawiązujące do halloween, np. duchy, nietoperze, trumny i smaż chwile na patelni z dwóch stron, aż staną się chrupiące.





CASA de MEXICO

IMPONUJĄCY I SMAKOWITY

TACO WIANEK Z POMIDOROWĄ SALSA



6 porcji



40 minut



lekko pikantne

PRZEPIS OD:



@PYSZNIECZYPRZEPYSZNIE

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 150 ml wody
- 100 ml mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 1/2 łyżeczki cukru
- 4 łyżki oleju
- 400 g mąki pszennej typ 550
- 1/2 łyżeczki soli

Farsz:

- 3 łyżeczki **Przyprawy do Taco** Casa de Mexico
- 150 g **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 2 łyżki oleju
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 1 ząbek czosnku
- 300 g mięsa mielonego wołowego
- 100 ml passaty pomidorowej

- 50 g papryki czerwonej pokrojonej w kostkę
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 60 g sera cheddar
- Sól i pieprz

Salsa:

- 200 g pomidorów świeżych
- 1/2 czerwonej cebuli
- 30 g papryki czerwonej
- 1 łyżka soku z limonki
- Kilka gałązek kolendry
- Sól i pieprz

Dodatkowo:

- 1 żółtko + 1 łyżka mleka
- 1/2 awokado
- 2 łyżki majonezu
- Sól (szczypta)



PRZYGOTOWANIE

1. Letnie mleko i wodę (niegorące!) wlej do miski, dodaj pokruszone drożdże, cukier i wymieszaj. Następnie dodaj mąkę pszenną, sól i olej.
2. Ciasto wyrób ręcznie lub za pomocą robota przez 10-15 min, aż będzie elastyczne. Przykryj je folią spożywczą i odstaw na 1 godz., aż podwoi swoją objętość.
3. Na patelni rozgrzej olej, podsmaż cebulkę i czosnek, następnie dodaj mięso. Smaż, aż mięso zmieni kolor i odparuje woda. Dodaj przyprawę do Taco, passatę, sól, pieprz, paprykę, odsączoną czarną fasolę i kolendrę. Całość wymieszaj i wystudź, po czym wymieszaj z serem.
4. Ciasto rozwałkuj na prostokąt o grubości 0,5 cm. Przetnij wzdłuż na pół i wykrój trójkąty.
5. Na blaszkę wyłożoną papierem ułóż miseczkę. Trójkąty z ciasta układaj dookoła miseczki tak, aby nie nachodziły podstawami. Dookoła miseczki ułóż farsz z serem, wyjmij miseczkę i zawiń wierzchołki trójkątów do środka.
6. Tak przygotowany wieniec odstaw do wyrośnięcia na 30 min, posmaruj żółtkiem z mlekiem i piecz w 180°C góra-dół, 25 min.
7. Składniki na salsę umieść w malakserze i zblenduj na jednolity sos.
8. Wieniec podawaj z salsą na, której narysuj pajęczynę ze zmiksowanego awokodo z majonezem.

TIP:

Do wykonania wieńca możesz użyć gotowego ciasta do pizzy lub francuskiego..





CASA de
MEXICO

CHRUPIĄCE I PIEKĄCE

STRASZNE DYNIE Z OSTRYM SOSEM BBQ



2 porcje



25 minut



pikantne

PRZEPIS OD:



@WARZYWY

SKŁADNIKI

- 2 **Wrapy pszenne** Casa de Mexico
- **Ostry sos BBQ z papryki Jalapeno** Casa de Mexico – wedle uznania
- 6 plasterków **Papryki Jalapeno zielonej krojonej** Casa de Mexico
- 50 g czerwonej papryki
- 100 g tartej mozzarelli
- 100 g piersi z kurczaka pokrojonej w cienkie paski
- Pół szklanki rozdrobnionych płatków kukurydzianych
- 1 jajko
- Kilka gałązek natki pietruszki/kolendry
- Sól
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Jajko wbij do miski, posól i wymieszaj do połączenia.
2. Pączki kurczaka obtocz w jajku, a następnie w płatkach. Smaż około 2 min z każdej strony.
3. Z placków tortilli wytnij dynie (6 szt. całych na spód i 6 szt. z oczami i zębami na górę)
4. Gotowe spody posmaruj sosem.
5. Na środek nałóż kurczaka, dookoła papryczki i posiekaną natkę pietruszki. Posyp mozzarellą i przykryj wyciętymi wcześniej dyniami.
6. Tak przygotowane dynie piecz w rozgrzanym do 220°C piekarniku przez 8 min.
7. Gotowe dynie podawaj z odrobiną ostrego sosu.





CASA de MEXICO

Vege

ROZGRZEWAJĄCA I AROMATYCZNA

ZUPA DYNIOWA Z CHIPOTLE



4 porcje

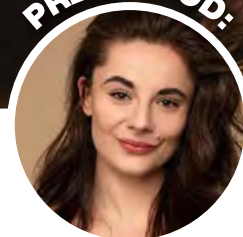


20 minut



pikantne

PRZEPIS OD:



@EDYTADYDUCH

SKŁADNIKI

- 1 sztuka **Papryki Chipotle** Casa de Mexico
- 65 ml **Kremu kokosowego** 24-26% Kara
- 1 średnia dynia Hokkaido
- 500 ml bulionu warzywnego
- 1 marchewka
- 2 duże ziemniaki
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- Łyżeczka oliwy
- Sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 190°C.
2. Dynię przekrój na pół i usuń pestki. Marchewkę i ziemniaki obierz i pokrój na mniejsze kawałki.
3. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyłóż dynię, marchewkę, ziemniaki, cebulę oraz czosnek. Wszystko polej oliwą oraz posyp pieprzem i solą. Piecz ok. 30 minut, aż wszystkie warzywa zmiękną.
4. Z upieczonej dyni, cebuli i czosnku ściągamy skórkę. Wszystkie warzywa przełóż do garnka, dodaj papryczkę chipotle i zalej bulionem.
5. Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji.
6. Podajemy z „pajęczynkami” z mleczka kokosowego.



CASA de MEXICO



PRZEPIS OD:



@GOTUJZDIEGO

WYJĄTKOWA I PIKANTNA

TARTA HALLOWEENOWA



8 porcji



30 minut



pikantne

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

- 400 g mąki pszennej – typ 450
- 250 g masła
- 80 ml wody
- 1 jajko

Farsz:

- 3-4 łyżeczki **Przyprawy chilli con carne** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1-2 łyżeczki **Ostrego sosu BBQ z papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 duża czerwona cebula pokrojona w kostkę

- 5 ząbków czosnku przeciśniętych przez praskę
- 200 g mielonego tofu lub mielonej wołowiny
- 150 g startego sera cheddar
- 3 kolorowe papryki
- 2 jajka, jedno do farszu, drugie do smarowania
- Sól i pieprz do smaku

Opcjonalnie do podania:

- **Ostry sos BBQ z papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- Kwaśna śmietana
- Limonka
- Natka pietruszki lub kolendra



PRZYGOTOWANIE

1. W misce połącz mąkę z masłem, wodą i jednym jajkiem. W razie potrzeby podsyp mąką. Podziel ciasto na dwie części i każdą trochę rozwałkuj. Schowaj ciasto do lodówki na 30 min. Po tym czasie rozwałkuj jedną część na cienki 3 mm placki.
2. Jeden placek przełóż na papier do pieczenia i przełóż na blaszkę. Nakłuj widelcem, połóż drugi papier i obciąż kamyczkami lub fasolą. Piecz ok. 15 min w 180°C
3. Na patelni podgrzej oliwę i wrzuć cebulę. Smaż na złoto i dodaj czosnek. Smaż chwilę i dodaj mieszankę przypraw. Chwilę smaź i dodaj tofu lub mięso. Tofu smaź 3-5 min, mięso ok. 10. Dodaj paprykę i całość smaź ok. 10 min. Dodaj fasolkę, ser, jajko, ostry sos bbq jalapeno i całość dopraw do smaku solą i pieprzem.
4. Na upieczony spód nałóż farsz.
5. Drugą część ciasta rozwałkuj również na 3 mm i wytnij w nim straszną bużkę. (Poszukaj inspiracji w Google grafika lub użyj szablonu). Ciasto nałóż na wierzch tarty i dociśnij. Brzegi zawiń. Wierzch posmaruj jajkiem. Piecz ok. 30 min w 180°C.
6. Podawaj z kleksem kwaśnej śmietany, limonką, kolendrą i ostrym sosem jalapeno bbq.

TIP:

Możesz użyć też gotowego ciasta.





CASA de MEXICO



BLACK BEANS
czarna fasola

Fast and crunchy / Drożdża i chrupiąca



GREEN JALAPENO PEPPER
HOT SAUCE
Ostry sos z zielonąj
papryki jalapeno

KREMOWE I ZASKAKUJĄCE

PRZEPIS OD:



@PRAKTYKULINARNI

BROWNIE Z CZARNEJ FASOLI



14 porcji



20 minut



ładodne

SKŁADNIKI

- 2 puszki **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- Kilka kropli **Ostrego sosu z zielonej papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- 3 łyżki masła orzechowego
- 150 g daktyli
- 3 łyżki kakao
- 300 g gorzkiej czekolady 60-74%
- 20 g masła
- 40 g białej czekolady

PRZYGOTOWANIE

1. Daktyle namocz w gorącej, przegotowanej wodzie, odstaw na 10 min. Fasolę oplucz z zalewy, wrzuc do miski. Dodaj daktyle oraz 6-7 łyżek wody, w której się moczyły. Wrzuc masło orzechowe i kakao. Przypraw ostrym sosem z jalapeno.
2. Rozdrobnij dokładnie blenderem, w razie potrzeby dodaj więcej płynu z moczenia daktyli.
3. Gorzką czekoladę połam i rozpuść w kąpeli wodnej. Połowę czekolady wlej do masy fasolowej i wymieszaj. Do reszty czekolady dodaj masło, wymieszaj (jeśli czekolada już przestygła i masło się nie topi, podgrzej przez chwilę w kąpeli wodnej). W osobnej misce rozpuść białą czekoladę.
4. Masę fasolową przełóż do kokilek albo jednego większego naczynia. Udekoruj ganaszem z gorzkiej czekolady i masła. Białą czekoladę przełóż do strzykawki albo plastikowej torebki z odciętym różkiem (otwór nie może być duży). Wyciśnij białą czekoladę na ciemny ganasz, rysując spiralę. Potem weź wykałaczkę i zaczynając od środka, przeciągnij białą czekoladę aż do brzegów kokilki. Dzięki temu narysujesz pajęczą sieć.
5. Brownie przechowuj w lodówce, po kilku godzinach czekolada na wierzchu stwardnieje.



SKLEPY

NASZE PRODUKTY ZNAJDZIESZ W NAJWIĘKSZYCH SIECIACH
W POLSCE ORAZ SKLEPACH ONLINE

