

## PIKANTNÍ TACOS S MLETÝM MASEM

4-6 PORCÍ, PŘÍPRAVA 40 MINUT

Tacos jsou mexická klasika, která má mezi pouličními jídly privilegované místo. Placky je možné naplnit leccím, ale s mletým hovězím neuděláte chybu: navařte kotel masa, nakrájejte zeleninu a každý se pak obslouží sám. Disfrute de su comida!

- kukuřičné tortilly 12 ks
- mleté hovězí maso 500 g

- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužky
- hovězí vývar 150 ml
- rajčatová passata 200 ml
- sterilované červené fazole 410 g
- salát little gem 1 ks
- rajče 2 ks
- čerstvý koriandr 1 hrst
- čedar 150 g
- olej 3 lžíce
- sůl a pepř

### KOŘENICÍ SMĚS:

- mleté chilli 2 lžíce
- drcený římský kmín 1 lžíce
- sůl 2 lžičky
- uzená paprika 1 lžička
- drcený koriandr 1 lžička

1. Všechny ingredience na kořenicí směs vsypte do misky a důkladně promíchejte. Ve větší pánvi rozpalte olej a orestujte na něm nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Pak vsypte dvě lžíce kořenicí směsi a ještě asi minutu opékejte, aby se koření rozvonělo. Přidejte maso a zprudka restujte. Jakmile maso ztmavne, podlijte je vývarem, přidejte passatu a 20 minut duste. Tekutina by se měla zredukovat, hotová směs by měla být krémová, aby dobře držela v plackách. Asi 5 minut před koncem vaření do směsi přidejte okapané fazole, aby se prohřály.

2. Než se maso vyduší, připravte zeleninu. Salát nakrájejte na nudličky, rajčata na kousky, koriandr nasekejte nahrubo, sýr nastrouhejte, nasucho opečte na pánvi tortilly. Tortilly plňte masem a ihned posypte sýrem, aby se alespoň částečně roztavil. Salát, rajčata a koriandr si každý doplní podle chuti.

## FISH AND CHIPS

4 PORCE, PŘÍPRAVA 20 MINUT,  
PEČENÍ 20 MINUT, SMAŽENÍ 10 MINUT

Ostrovní klasiku si dopřávala britská dělnická třída už od druhé poloviny 19. století. Dnes jede fish and chips na vlně streetfoodového boomu a zažívá renesanci. Enjoy it!

### HRANOLKY:

- brambory varný typ B 800 g
- olivový olej 2 lžíce
- sůl

