

Tamales v kukuřičných listech



Sušené kukuřičné listy

200 g vepřového masa (kýta nebo kotlet)

200 g kuřecí prsa nebo stehenní kuřecí řízky

1 velká mrkev

2 ks jarní cibulka

plechovka nakládaných drcených rajčat

1 červená paprika

1 syrová oloupaná brambora

100 g hrášku

3 ks bobkového listu

oregano

sůl a pepř

500 g hrubé mouky

Vepřové a kuřecí maso se naloží do rozdrcené jarní cibulky a papriky. Namočíme listy. Na ně nalijeme hustší těstíčko, které uděláme z vody a hrubé mouky. Na to naklademe maso, plátky brambor a směs (mrkev, hrášek, rajčata, červená paprika, sůl, oregano). Tuto směs jsme na oleji orestovali. Zabalíme, zavážeme pevně, aby se do balíčku nedostala voda. Vložíme do vařící vody a asi hodinu vaříme. Vhodnou přílohou je rýže.