

## Paches De Papa Quezaltecos



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**pomidory**

**mąka kukurydziana**

**papryczka Jalapeno**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** 90 dag ziemniaków, 3 szklanki wody, 45 dag pomidorów w plasterkach, 2 posiekane duże cebule dymki, 4 posiekane ząbki czosnku, 1 posiekana mała czerwona papryka, 1 posiekana duża papryczka Jalapeno, 6 łyżek rozpuszczonej margaryny, 2 szklanki mąki na tortillę - użyliśmy kukurydzianej, 2 łyżeczki soli, półtorej łyżeczki mielonego ziela angielskiego, półtorej łyżeczki pieprzu, 1/4 łyżeczki Achiote - użyliśmy słodkiej papryki, 2 łyżeczki gorącej wody, folia aluminiowa.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Ugotować ziemniaki w mundurkach w dwóch szklankach wody. Ostudzić, obrać, przepuścić przez praskę. Gotować przez 20 minut szklankę wody, pomidory, dymki, czosnek, paprykę i papryczkę Jalapeno. Zmiksować na gładki sos. Przecedzić. Powinny pozostać 2 szklanki sosu. Wymieszać ziemniaki, sos, margarynę, mąkę, sól, ziele angielskie, pieprz i Achiote. Nabierać 2/3 szklanki masy i formować z niej na folii aluminiowej prostokąt. Zawinąć. Gotować na parze przez 30 minut. Serwować z cząstkami limonek.