



FRÁ MEXÍKÓ
Frískandi og bragðmikill
réttur úr smiðju Holta.
MYND/VILHELM

ELDAÐ MEÐ HOLTA

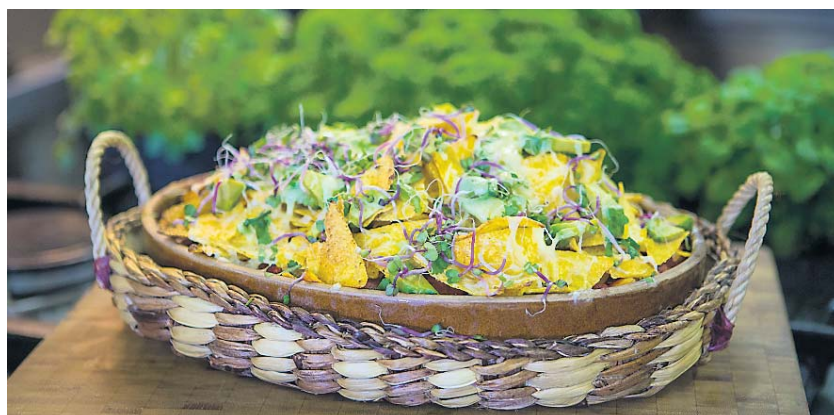
HOLTA KYNNIR Úlfar Finnbjörnsson er einn færasti kokkur landsins. Hann sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar fáum við að fylgjast með honum elda ljúffenga kjúklingarétti úr Holta-kjúklingi.

Matreiðslumaðurinn Úlfar Finnbjörnsson sér um sjónvarpsþáttinn *Eldað með Holta* á ÍNN. Þar eldar hann ljúffenga rétti úr Holta-kjúklingi fyrir áhorfendur. Hér færir Úlfar okkur uppskrift að bökuðum mexíkóskum kjúklingaleggjum með

smjörbaunum, tómatakjötósú, tortillaflögum og osti. Hægt er að fylgjast með Úlfari elda þessa girnilegu máltíð í kvöld klukkan 21.30 á sjónvarpsstöðinni ÍNN. Þættirnir verða svo endursýndir yfir helgina. Einnig er hægt að horfa á þá á heimasíðu ÍNN, inntvis.

BAKAÐIR MEXÍKÓSKIR KJÚKLINGALEGGIR MEÐ SMJÖRBAUNUM, TÓMATKJÖTÓSÚ, TORTILLAFLÖGUM OG OSTI

3 msk. olía
12-16 Mexíkókryddaðir
kjúklingaleggir frá Holta
2 msk. olía
1 laukur, skorinn í bita
1 gulrót, skorin í bita
2 selleristilkar, skornir í bita
½ paprika, skorin í bita
½ chili, smátt saxað
2 hvítlauksgeirar, smátt
saxaðir
1 tsk. þurrkað oreganó
1 tsk. þurrkað basil
1 tsk. þurrkað timjan
1 tsk. kúminfræ (brodd-
kúmen)
¼ tsk. kanill
1½ dós niðursoðnir tómatar
1 msk. tómaturée
Salt og pipar
1 dós smjörbaunir, safinn
sigtaður frá
½ poki tortillaflögur
1 dl rifinn ostur
2 msk. kóriander, gróft
saxað



Hitið olíu í víðum potti eða stórrí pönnu og steikið legg-
ina í 4-5 mínútur eða þar til
þeir eru létt brúnaðir á öllum
hliðum. Takið þá leggina af
pönnunni og geymið. Bætið
2 msk. af olíu á pönnuna og
steikið lauk, gulrót, sellerí,
papriku, chili og hvítlauk í 2
mínútur. Þá er oreganói, basil,
timjani, kúminí, kanil, niður-

soðnum tómötum, tómatur-
purée, salti og pipar bætt
í pottinn og látið sjóða í 10
mín. Færið leggina í eldfast
mót og hellið sósunni yfir.
Bakið við 180°C í 30 mínútur.
Hellið þá tortillaflögum yfir
mótið og stráið osti yfir og
bakið við 190°C í 5 mínútur.
Stráið þá kóriander yfir og
berið strax fram.

BRAGÐMIKÍÐ
Fjölbreytt krydd ásamt
smjörbaunum gefa rétti
dagsins skemmtilegt
bragð.
MYND/VILHELM