

Kurczak z kukurydzą

- 4 pojedyncze piersi kurczaka
- 1 puszka kukurydzy
- 3 łyżki śmietany
- sól
- pieprz
- ostra papryka (ok. 1 łyżeczki)
- bazylią (tyle samo)
- olej do smażenia

Piersi pokroić w nieduże kawałki. Posolić je, popieprzyć, posypać papryką i bazylią. Pilnować aby kawałki kurczaka były w miarę równomiernie obtoczone w przyprawach! Rozgrzać olej i obsmażyć na nim kurczaka (jakieś trzy do pięciu minut). Na patelnię, na której smaży się kurczak wlać całą zawartość puszki z kukurydzą. Tak, tak - plyn też! Całość dusić aż połowa tego płynu odparuje. W osobnym kubeczku lekko posolić śmietanę, dodać ją do składników na patelni, wymieszać i dusić jeszcze kilka minut. Serwować z ryżem lub pieczywem.

Schab po meksykańsku

- 1 kg schabu wieprzowego
- 2 cebule
- 2-3 pomidory
- ananas z puszki
- 3-4 ząbki czosnku
- olej i sól, pieprz
- kilka kawałków imbiru
- curry

Wieprzowinę pokroić na małe kawałki, pomidory na plasterki. Paprykę oczyścić, pokroić na paski. Cebulę posiekać, podsmażyć w 2-3 łyżkach oleju, włożyć mięso. Dodać pomidory, paprykę, doprawić solą i pieprzem. Ananasa pokroić na małe kawałki, dodać wraz z sokiem do mięsa. Dusić na wolnym ogniu ok. 45 min, aż mięso będzie miękkie. Doprawić do smaku posiekanym imbirem i curry. Dusić jeszcze przez chwilę. Potrawę podawać na ciepło z ryżem, obficie polaną sosem.