

Burrito z wołowiną



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2505



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- wołowina mielona, 500 g
- czosnek (zmiądzony), 1 ząbek
- kminek sproszkowany, 1 łyżeczka
- chili sproszkowane, 1/4 łyżeczki
- pomidory z puszki, rozdrobnione, 400 g
- woda, 1/2 szklanki
- kolendra świeża posiekana, 1 łyżka
- kukurydza, według uznania
- Papryczki jalapeno, według uznania
- sos guacamole, 1 słoiczek
- odsączona, opłukana czerwona fasola z puszki, 300 g
- tortille pszenne, 4 - 6
- cebula średnia, posiekana, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać oliwę na patelni, smażyć wołowinę, cały czas mieszając, aż się przyrumieni. Dodać cebulę, czosnek, przyprawy. Smażyć, aż cebula się zeszkli, często mieszać. Dodać rozdrobnione pomidory i fasolę, wlać wodę. Dusić na małym ogniu bez przykrycia około 15-20 minut, aż całość zgęstnieje.
- 2 Rozgrzać piekarnik do 180 C (termoobieg). Napełnić tortille wcześniej przygotowanym farszem, dodać kukurydzę i papryczki jalapenos według uznania. Tortille zwinąć, dla pewności można pomóc sobie wykałaczką.
- 3 Tortille ułożyć na natłuszczonej blasze do pieczenia. Piec około 10 minut. Podawać z sosem guacamole. Udekorować świeżą kolendrą - ja nie miałem :)

Twoje notatki do przepisu: