Smaker

Meksykańska enchilada z kurczakiem

Dania główne

Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **464** Ocena: **9414**

1-2 os. | 60 min | łatwe | tanie

Składniki:

- 4 placki tortilli
- 2 duże filety z kurczaka
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 2 czerwone papryki
- 2 cebule przyprawa do kuchni meksykańskiej
- sól
- olej
- koncentrat pomidorowy
- 200g startego żółtego sera
- 1 duży świeży pomidor
- 1 czerwona cebula
- szczypior

Sposób przygotowania:

1. Filety, paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę. Na rozgrzanym oleju podsmażamy filet, obsypujemy go przyprawami. Kiedy filet się zarumieni dodajemy paprykę i cebulę, smażymy chwilę po czym dodajemy odsączoną z zalewy fasolę i pomidory z puszki. Dusimy do całkowitego odparowania wody, przez około 15 minut. Na koniec dodajemy starty ser (garstkę zostawiamy do posypania), mieszamy, studzimy.

2. Na placki tortilli Wykładamy farsz, tortillę zwijamy i układamy w naczyniu żaroodpornym. Wierzch każdej tortilli smarujemy niewielką ilością koncentratu, posypujemy żółtym serem. Zapiekamy w temperaturze 180 stopni przez 15-20 minut.

3. Pomidora i cebulę kroimy w kostkę. Solimy, mieszamy. Na talerz wykładamy tortillę, posypujemy świeżymi warzywami i posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: