

Szybkie meksykańskie burrito



Autor: **kasia90**
Przepisów: **129** Ocena: **2297**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Składniki w opisie :)

Sposób przygotowania:

1 Składniki:

- oliwa z oliwek
- 2 średnie cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 kg mięsa mielonego (wołowo-wieprzowe)
- 2 papryki czerwone
- tarty żółty ser (opcjonalnie)
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka pomidorów krojonych
- słoiczek przecieru pomidorowego 180 g.

Duża szczypta:

- papryki słodkiej
- papryki ostrej
- oregano
- 2 łyżeczki przyprawy meksykańskiej

Dodatkowo:

- 8 x tortille
- sos czosnkowy* do podania.

2 Wykonanie:

1

Cebulę wraz z czosnkiem drobno siekamy i podsmażamy na oliwie do zarumienienia. Dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę, mięso mielone, przyprawę meksykańską i często mieszając smażymy ok 7-10 minut. Po tym czasie dorzucamy pomidory z puszki, przecier pomidorowy, odcedzoną czerwoną fasolę i kukurydzę. Smażymy razem przez kolejne 10 minut. Doprawiamy solą, pieprzem, papryką słodką, ostrą, oregano. Dokładnie mieszamy.

2

Tortille podgrzewamy na suchej patelni (ok 20-30 sekund z każdej strony), by stały się plastyczne. Na tortillę wykładamy

Twoje notatki do przepisu: