

# tortilla chili con carne



Autor: **Goodkuushxx**  
Przepisów: 1 Ocena: 3

5-6 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- Tortilla pszenna
- Parówki sokoliki - 5 szt.
- Kukurydza konserwowa - 0,5 puszki
- Fasolka chili heinz - 1 puszka
- Meksykańskie chili sin carne Bonduelle - 1 puszka
- Ogórki kiszane - 4 szt.
- Majonez - 3 łyżki
- Śmietana 18 % - 5 łyżek
- Czosnek wyciśnięty - 3/4 zębki
- Przyprawa gyros
- Przyprawa chili con carne

## Sposób przygotowania:

### 1 Farsz:

Do garnka wlewamy całą zawartość puszki Heinz (chili w sosie pomidorowym) oraz Bonduelle Meksykańskie Chili sin carne, dodajemy kukurydzę konserwową pół puszki (ok 200g), wkrawamy całe opakowanie parówek Sokoliki (5 sztuk), gotujemy pod przykryciem na średnim ogniu ok 5-7 minut. Po zagotowaniu potrawy dodajemy 3/4 szt. średnich ogórków kiszonych (pokrojonych w kostkę) - potrawę należy zamieszać. Do smaku dodajemy przyprawę Chili con carne.

\* danie można przygotować również z kurczakiem i ulubioną surówką

Sos czosnkowy:

(porcja do wysmarowania ok 5-6 sztuk placków)

5 stołowych łyżek śmietany 18% wymieszać z 3 stołowymi łyżkami majonezu, wycisnąć 3/4 zębki czosnku i dodać przyprawę do Gyrosa.



- 2 Na rozgrzaną patelnię kładziemy placek tortilli - tylko w celu podgrzania, maksymalnie po minucie z każdej strony aby placek nie zrobił się zbyt twardy - wówczas uniemożliwi nam to złożenie tortilli



- 3 Placek smarujemy sosem czosnkowym i dajemy na środek ok 1,5 chochli farszu, całość zawijamy.



Twoje notatki do przepisu: