

## Burito



### MARZENA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone np.wieprzowe</b>	40 dag
<b>fasola czerwona</b>	0,5 puszki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>kukurydza</b>	0,5 małej puszki
<b>sos pomidorowy</b>	100 ml
<b>przyprawa meksykańska</b>	1 paczka
<b>czosnek</b>	1-2 ząbki
<b>przyprawy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone smażymy. Następnie dodajemy drobno posiekaną cebulkę,całość dusimy ok 5-7 minut. Dodajemy później czerwoną fasolę, kukurydzę i dusimy jeszcze 10 minut. Dodajemy pół paczki przyprawy meksykańskiej,bazylię, paprykę w proszku chilli, paprykę słodką, sól i pieprz. Dusimy całość jeszcze 5 minut. Wlewamy następnie sos pomidorowy i dusimy następne 5 minut po czym zdejmujemy pokrywkę i czekamy aż woda odparuje. Wsypujemy resztę przyprawy meksykańskiej i rozgniecione 2 ząbki czosnku. Należy podawać w tortilli z sałatką i jogurtem naturalnym.