

Buritos Hot women



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	700 gr
pomidory z puszki	1 puszka
kukurydza w puszcze	1 puszka
fasola czerwona z puszki	1 szt
cebula biała	3 szt
czosnek	4 ząbki
papryka czerwona	1 szt
papryka żółta	1 szt
olej do smażenia	
tortilla	14 szt
czubrica czerwona	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	
papryczka chili	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
oregano	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na gorący olej wrzucić posiekane dwa zębki czosnku i cebulę- obsmażyć. Dodać mięso i smażyć dalej mieszając. Dołożyć drobno posiekane pomidory z puszki , dolać szklankę wody i dusić. Paprykę pokroić w słupki i dorzucić po ok 7 minutach do potrawy. Przyprawić, pieprzem, papryka słodka, drobniutko posiekaną papryczka chili i pozostałymi przyprawami. Po 5 minutach dorzucić kukurydzą a po kolejnych 5 minutach czerwoną fasolę. Dusić aż fasola się zagotuje. Gorący farsz rozsmarowywać na plackach tortilli, można je zwiijać w dowolny sposób. Smacznego.