

FARSZ DO BURITOSÓW !



EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone

pieczarki

fasola czerwona

papryka czerwona

cebula

ogórek konserwowy

ser żółty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NAJPIERW PODSMAŻAMY MIĘSO MIELONE NA PATELNI, POTEM DODAJEMY RESZTĘ SKŁADNIKÓW, ILOŚĆ WEDLE UZNANIA.,POKROJONYCH W DROBNĄ KOSTKĘ I TEŻ LEKKO PODSMAŻAMY. WSZYSTKO MOŻEMY PRZYPRAWIĆ ODROBINĄ PIEPRZU KOLOROWEGO LUB JAK KTOŚ WOLI DODAC COŚ ŻEBY BYŁO BARDZIEJ PIKANTNE. A CIASTO NA BURITOSY ROBI SIĘ TAK JAK NA NALEŚNIKI TYLKO Z ODROBINĄ WODY GAZOWANEJ.