

Carne Achorizada



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortille

mielona wołowina

papryka czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag mielonej wołowiny, pół łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 1 łyżka octu winnego, 2 łyżki oleju, pół łyżeczki achiote - użyliśmy słodkiej papryki, 3 posiekane ząbki czosnku, 1 mała posiekana cebula, 1 mała posiekana czerwona papryka, 1 łyżka posiekanej kolendry.

SPOSÓB WYKONANIA: Mięso wymieszać z solą, pieprzem i octem. Na rozgrzanym tłuszczu smażyć wołowinę na złoty kolor. Dodać achiote, czosnek, cebulę, paprykę i kolendrę. Smażyć 5 minut lub do momentu odparowania płynów. Podawać z tortillami.