Picado De Zanahoria

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortille

mielona wołowina

pomidory

marchewka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: pół szklanki oliwy z oliwek, 12 pszennych tortilli, 1 posiekana mała cebula, 1 posiekany ząbek czosnku, 1 posiekana mała czerwona papryka, 45 dag mielonej wołowiny, pół łyżeczki tymianku, pół łyżeczki pieprzu, 2 łyżki octu winnego, pół łyżeczki soli, 2 starte średnie marchewki. Sos: 2 szklanki posiekanych pomidorów, 1 mała posiekana cebula, pół łyżeczki oregano, 1/4 łyżeczki soli.

SPOSÓB WYKONANIA: Na rozgrzanej oliwie usmażyć na brązowo tortille. Osuszyć na papierze kuchennym. Zostawić jedną łyżkę oliwy i na niej smażyć cebulę, czosnek i paprykę przez 2 minuty. Dodać wołowinę i smażyć 5 minut. Doprawić tymiankiem, solą, pieprzem i octem. Smażyć kolejne 2 minuty. Na dwóch łyżkach oliwy smażyć marchewki przez 3 minuty. Zdjąć z ognia. Wymieszać składniki sosu i gotować je przez 5 minut. Zmiksować na gładki sos. Na usmażone tortille nakładać 2 łyżeczki sosu. Na sos kłaść 2 łyżki masy mięsnej. Na wierzch położyć łyżkę marchewki i podawać.