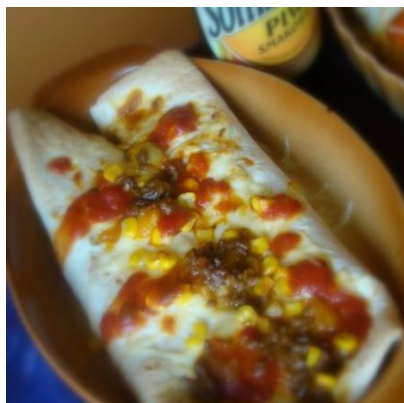


Zapiekane tortille z chilli con care



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwy z oliwek	1 łyżka
mielona wołowiny	500 g
czosnek	2 ząbki
cebule	2
chilli	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
puszka pokrojonych pomidorów	
passata pomidorowa	4 łyżki
puszka kukurydzy	
ser żółty	
kumin	1 łyżeczka mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dużej patelni rozgrzewamy olej i szklimy cebule drobno posiekane, dodajemy czosnek drobno posiekany, chilli, kmin rzymski i oregano i mieszając smażymy przez minutę. Dodajemy mięso, mieszając smażymy. Dodajemy pomidory z zalewą i passate. Dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę. Doprawić solą oraz pieprzem oraz 1/2 łyżeczki przyprawy meksykańskiej. Smażymy jeszcze chwilę. Na koniec dodajemy kukurydzę i chwilę razem smażymy. Można użyć gotowej salsy i dodać do sosu. Ser żółty scieramy na tarte. Na placki tortilli nakładamy część farszu, posypujemy serem, zwijamy w rulon i układamy w formie do zapiekania którą wcześniej jest wysmarowana oliwą. Posypujemy gotowe rulony serem żółtym i odrobina sosu i zapiekamy w piekarniku na 180st. przez ok 8-10 minut. Podajemy najlepiej z meksykańskim piwem:)