Na ostro: Pikantna wołowina w plackach tortilli

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina	400 g
cebula czerwona	2 szt
papryka czerwona	2 szt
ząbki czosnku	4 szt
czerwonej fasoli	1 mała puszka
rosół z kury Kucharek	100 ml
pomidory	2 szt
sałata lodowa	1/2 główki
tortilla pszenna	4 placki
Kmin rzymski mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
jogurt naturalny	200 ml (gęsty)
Sól ziołowa jodowana Prymat	
olej rzepakowy	2 łyżki
kolendra	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

KROK 2 Cebule pokroić w piórka, 2 ząbki czosnku w plastry, a papryki w kostkę. W dużym rondlu na oleju podsmażyć cebulę, plastry czosnku, czerwoną paprykę i wołowinę. Dodać rosół i dusić do miękkości.

KROK 3 Następnie dodać fasolę i doprawić do smaku.

KROK 4 Placki tortilli podgrzać na patelni z obu stron i przełożyć na deskę. Ułożyć na nich mięso z fasolą, porwane liście sałaty, pokrojone w plastry pomidory, posiekaną kolendrę i zwinąć.

KROK 5 Dwa pozostałe ząbki czosnku wycisnąć, dodać do jogurtu i doprawić do smaku solą ziołową. Tortille podawać z przygotowanym jogurtem ziołowo-czosnkowym.