

Udomowiony Meksyk



KOLOROWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	250 g
tatar	250 g
cebula	1 sztuka
kukurydza minikolby Smak	100 g
kukurydza w puszcze	100 g
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
fasolka szparagowa	100 g
kumin	2 łyżeczki
kakao	1 łyżeczka
czosnek	3 ząbki
olej do smażenia	
oliwa	
tortilla	8 sztuk
Pieprz czarny Prymat w młynku	
jogurt naturalny	
skórka pomarańczowa	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	4 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 łyżki
fasola	100 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na początek mieszamy oba mięsa i marynujemy w przyprawach z odrobiną oliwy najlepiej taką marynatę pozostawić na noc w lodówce, by mięso pochłonęło wszystkie aromaty.
2. W dniu następnym zaczynamy od fasolki szparagowej, musimy ją lekko podgotować, tak aby była półtwarda, gdy jest gotowa kroimy ją w kostkę wraz z pozostałymi warzywami.
3. Następnie podsmażamy wszystkie warzywa na patelni posypując je solą i pieprzem (podsmażać około 15 minut).
4. Zmarynowane mięso smażymy na patelni dodając pokrojoną cebulę, a gdy mięso będzie już prawie gotowe (po około 20 minutach) dodajemy wyciśnięte ząbki czosnku, jeszcze lekko podsmażamy po czym łączymy z podsmażonymi wcześniej warzywami.
5. Warzywa musimy dokładnie połączyć z mięsem, więc mieszamy wszystko dokładnie, do czasu aż warzywa się odpowiednio zarumienią i wszystko nabierze intensywnych kolorów i zapachu.
6. Całość podajemy z dodatkiem odrobiny skórki pomarańczowej i nadziewamy tortillę. Placek tortilli przecinamy na pół, na jednej połowie układamy nadzienie, składając tak aby wyszły trójkąty. Podajemy z sosem z jogurtu, pokrojonej suszonej papryczki chili, pieprzu cayenne oraz słodkiej papryki.

SMACZNEGO !