

Ale Meksyk- tortille wg Babciagramolki:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ puszki fasoli w sosie własnym (najlepiej czerwonej - dziś miałam białą to takiej użyłam)

przecier pomidorowy	2 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
tortilla	2 szt.
mięso wieprzowe	20 dag
kukurydza konserwowa	1/2 puszki
olej	2 łyżki
woda	1/4 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lubię kuchnię meksykańską .Często kupuję gotowe tortille i robię do nich w domu farsz .Pewnie nie mają za wiele z oryginałem , ale smakują , a to najważniejsze.

Jak by jeszcze ktoś znalazł sposób jak jeść tortille i się nie upaprać przy tym jak prosiątko to było by fantastycznie. Podobno się nie da .

Na patelni rozgrzać olej i zeszklić na nim pokrojoną w piórka cebulę. Dodać mięso i smażyć na rumiano mieszając . Włożyć odsączoną fasolę , kukurydzę, utarty czosnek , wodę . Dusić mieszając ok. 15 minut. Doprawić przecierem, ketchupem , solą , pieprzem , papryką , oregano .

Tortille podgrzać na suchej patelni obracając je kilka razy . Nałożyć na każdą połowę farszu i zwinąć .Można chwilę zapiec w gorącym piekarniku – ja wolę takie nie zapiekane bo nie są wysuszone. Jeść bezpośrednio po zwinieniu.