Ostre burrito meksykańskie

RZELKAZAG

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki do tortilli	2 sztuki
olej	2 łyżki
mięso mielone	50 dag
przecier pomidorowy	6 łyżek
warzywa mrożone	1 opakowanie meksykańskich
chili Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku
czosnek	1 ząbek
ryż	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso smażymy na oleju. Do podsmażonego dodajemy mrożone warzywa oraz czosnek, smażymy aż odparuje z nich woda.

KROK 2 Do przecieru dodajemy przyprawy i zalewamy nasz farsz. Mieszamy cały czas trzymając patelnię na ogniu aż ilość sosu się nam nieco zredukuje.

KROK 3 Tortille smażymy z obu stron na rozgrzanej patelni, delikatnie by się nie przypaliły. Smarujemy delikatnie wytworzonym sosem. Farsz dzielimy na dwie części. Ja podzieliłam na mniejszą- dla siebie- do której dołożyłam ryż by było łagodniejsze oraz większą- dla Męża:) Farsz układamy na środku placka i zwijamy w rulonik.