

Burrito z mięsem mielonym i warzywami



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tortilla	8-10 sztuk
mięso mielone	0,5 kilograma
pieczarki	200 gramów
cebula	1 sztuka
fasola czerwona z puszki	200 gramów
kukurydza w puszcze	200 gramów
czosnek	2 ząbki
przecier pomidorowy	4 łyżki
sos chili	1 łyżeczka
Oregano suszone Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	
Sól w młynku Prymat	
olej do smażenia	
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelnię wlewamy niewielką ilość oleju, rozgrzewamy, dodajemy drobno posiekaną cebulę i ząbki czosnku, lekko podsmażamy. Dodajemy mięso mielone i smażymy do momentu aż woda odparuje. Pieczarki kroimy w plastry, paprykę kroimy w kostkę, podsmażamy osobno na oleju. Do mięsa dodajemy odsączoną fasolę i kukurydzę, podsmażone pieczarki i paprykę, koncentrat pomidorowy, sos słodkie chili. Wszystko razem dusimy przez kilka minut, doprawiamy do smaku, dodajemy rozrute w dłoni oregano. Na placki tortilli nakładamy porcję farszu, zwijamy składając boki do środka. Opiekamy na grillu elektrycznym lub suchej patelni grillowej.