Zrazy po meksykańsku

DANUTA16

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe zrazowe	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso rozbić najcieniej jak to możliwe.
2. Łyżkę oliwy wymieszać z marynatą wraps fajitas chilli i obtoczyć nią mięso.
3. Odstawić na 30 minut do lodówki.
4. W tym czasie przygotować farsz i sos.
5. W tym celu na rozgrzany olej wrzucić pokrojoną w kosteczkę cebulkę i pół czerwonej papryki, chwilę dusić.
6. Dodać pół puszki czerwonej fasoli i dusić przez kilka minut.
7. Doprawić solą, pieprzem i chilli by było dość pikantne.
8. Farsz nałożyć na każdy kawałek mięsa i zwinąć niezbyt ciasno ale dość dokładnie, by farsz nie wypadał.
9. Spiąć każdy zrazik dwoma wykałaczkami i ułożyć na rozgrzanym tłuszczu.
10. Podsmażyć przez dwie minuty z każdej strony i przełożyć do garnka.
11. Pozostałą część farszu zmiksować razem z połową szklanki wody i zalać zrazy sosem.
12. Pieczarki pokroić na plasterki i wrzucić do mięsa.
13. Wszystko razem dusić przez około 1 godzinę.
14. W tym czasie możemy przygotować surówkę. Surówkę możemy przyrządzić z warzyw jakie mamy w domu np: sałata lodowa, papryka, pomidory, świeży koperek, ogórek konserwowy.
15. Wszystko pokroić dość grubo, wymieszać z dressingiem wraps fajitas chilli i 2 łyżkami oliwy.
16. Zrazy wyśmienicie smakują z frytkami i przyrządzoną surówką.