

Tortilla z fasolą i mięsem mielonym



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

placki do tortilli	6 sztuk
mięso mielone wołowe	1/2 kilogram
fasola czerwona	1 puszka
koncentrat pomidorowy	1 puszka
żółty ser	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podsmażamy mięso mielone na patelni oprószając solą i pieprzem, następnie gdy już się zetnie wsypujemy puszkę kukurydzy i fasoli czerwonej, mieszamy, wlewamy koncentrat pomidorowy i przyprawiamy przyprawami do smaku. Dusimy około 20 minut.

Następnie nadziewamy placki tortilli farszem, układamy w naczyniu żaroodpornym, posypujemy serem żółtym i zapiekamy około 15 minut, aż się ser zacznie topić, pycha!!