

Tortilla z wołowiny z mango ala Majita z grilla



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Steki wołowe 4 sztuki	4 sztuki
sok z limonek	1/4 szklanki
fajita przyprawa	2 łyżki
Mango plasterki	2 szklanki
cebula czerwona	2 sztuki
oliwa	1/4 szklanki
tortilla	8 sztuk
oregano	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić mięso na steki.

Wymieszać oliwę z oregano, fajita i sosem z limonki.

Mięso zwinąć w rulon i wlać sos do środka.

Marynować w lodówce na dzień wcześniej.

Rozgrzać grill, położyć foliowe tacki. Podsmażoną cebulą obsypać mięso w zawinąć w tortillę.

Tortille owinać folią aluminiową.

Piec 20 minut obracając na grillu.

Podawać ze świeżym mango.