

# MEKSYKAŃSKIE BURRITOS

5szt

## Składniki:

Składniki (5 porcji):

- 5 tortilli
- 0,5kg mięsa mielonego z indyka
- pół czerwonej papryki
- czerwona cebula
- 3 ząbki czosnku
- pół puszki czerwonej fasoli
- pół puszki kukurydzy
- puszka pomidorów w kawałkach
- przyprawa *chilli con carne/meksykańska* lub miks przypraw (sól, pieprz, słodka i ostra papryka, czosnek, kolendra, oregano)
- posiekana świeża kolendra – można pominąć

## Przygotowanie:

Mięso podsmażamy, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Gdy mięso nie będzie surowe, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę paprykę i cebulę. Dusimy ok. 5 min, żeby papryka zmiękła. Na koniec dodajemy fasolę, kukurydzę i pomidory, dusimy jeszcze chwilę żeby odparować nadmiar sosu. Doprawiamy do uzyskania odpowiedniego stopnia pikantności.

Tortille podgrzewamy dosłownie chwilę na patelni, w mikrofalce (10s) lub w piekarniku (2-3 min/150°C), żeby zmiękły (nie mogą zrobić się chrupkie, bo połamią się przy zawijaniu).

Ciepły farsz nakładamy na środek podgrzanej tortilli i zawijamy jak krokietą. Grillujemy ok. 2-4 min w opiekaczu lub na patelni grillowej (dociskam je wtedy ceramiczną blaszką – fajnie się zgrillują).

Polecam też dodać do środka 2 plasterki żółtego sera lub starty ser.