

Tortilly s teľacím mäsom a čili

Potrebujeeme

- - #na 2 porcie:
- - pšeničné tortilly
- - 300 g mletého teľacieho/hovädzieho mäsa
- - 100 g Karička črievko s čili
- - 130 g paradajkového pyré
- - 1 ČL paprikovej pasty
- - 1 ČL sušeného oregana
- - 1 ČL sušeného cesnaku
- - 1 PL olivového oleja
- - mletú červenú papriku
- - kukuricu z konzervy
- - červenú fazuľu z konzervy
- - červenú cibuľu
- - petržlenovú vňať
- - soľ

Postup

1. Na panvici zohrejeme olivový olej, pridáme mleté mäso a opekáme, kým sa rovnomerne zatiahne.
2. Pridáme paradajkové pyré, paprikovú pastu, soľ, sušené oregano a cesnak. Premiešame a dusíme približne 5-6 minút.
3. Ku koncu varenia primiešame **Karička črievko s čili** a necháme syr rozpustiť.
4. Tortilly krátko ohrejeme na suchej panvici z oboch strán.
5. Naplníme ich mäsovou plnkou, pridáme kukuricu, fazuľu a nadrobno nakrájanú papriku a cibuľu. Posypeme nakrájanou petržlenovou vňaťou, zrolujeme a prekrojíme na polovicu.
6. Podávame teplé, ozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou.

<https://www.youtube.com/watch?v=nynNH9A9z70>

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: