



przepisy.pl

Apetyczne Quesadillas z indyka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- czerwona papryka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- zielona papryka - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- tortilla - 8 sztuk
- mięso mielone indycze - 400 gramów
- starty ser cheddar - 2 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj i zeszklij na rozgrzanym tłuszczu.
2. Dodaj mięso mielone i podsmaż.
3. Papryki umyj, rozkrój, oczyść i potnij w cienkie plastry lub kostkę.
4. Papryki dodaj do mięsa, podlej odrobiną wody i duś na małym ogniu do czasu, gdy składniki będą miękkie. Dopraw do smaku.
5. Nałóż odrobinę farszu na każdą tortillę i oprósz startym serem.
6. Złóż tortille na połówki i podsmaż na złoty kolor z obydwóch stron. Przełóż na talerze i pokrój w trójkąty.
7. Apetyczne quesadillas podawaj razem salsą i guacamole.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl