



przepisy.pl

Burrito z polędwiczką wieprzową

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola z puszki - 0.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżek
- świeża kolendra - 1 pęczek
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- ser żółty tarty - 100 gramów
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki wieprzowe oczyścić z błonek, opłucz pod zimną wodą i osusz papierowym ręcznikiem.
2. Następnie pokrój w drobne paseczki i zamarynuj w słodkiej papryce, świeżo mielonym pieprzu i oleju. Gotowe polędwiczki podsmaż na patelni na rumiany kolor.
3. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski, dodaj czarną fasolę i podsmaż je razem z mięsem.
4. Fix kurczak po meksykańsku Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku.
5. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
6. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nią powstały farsz, posyp starym serem i zawiń jak kromkę, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni.

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