



Burritos

przepisy.pl



 40 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 500 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- czerwona fasola - 1 słoik
- natka kolendry - 1 pęczek
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 8 gramów
- marynowane papryczki Jalapeno - 100 gramów
- tortilla pszenna - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwicę wołową oczyść z błon. Mięso, paprykę i cebulę pokrój w drobną kosteczkę. Posiekaj kolendrę.
2. Placki tortilli podgrzej w mikrofalówce lub pojedynczo na patelni.
3. W garnku na dobrze rozgrzanej oliwie podsmaż najpierw warzywa, a następnie dodaj mięso. Smaż chwilę (mięso nie musi być dobrze wysmażone), a następnie dodaj sól, przyprawę Adobo Knorr, rodzynki, fasolę z puszki, kmin rzymski oraz jalapeno i posiekaną natkę kolendry.
4. Ciepłe tortille przetnij na pół i zwiń w kształt kieszonki. Napełnij gorącym farszem.

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