



przepisy.pl

Chili con carne zapiekane z tortillą



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona fasolka z puszki - 120 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- starty żółty ser - 300 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni. Po chwili dodaj mięso. Smaż wszystko, mieszając, aby nie powstały grudki.
2. Fasolę oraz kukurydzę odcedź i przepłucz wodą. Dodaj do mięsa.
3. Fix wymieszaj z 300 ml wody i wlej na patelnię. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj 5 minut. Gdy potrawa zgęstnieje, odstaw ją, aby lekko ostygła.
4. Dodaj posiekaną kolendrę oraz starty ser. Wymieszaj masę mięsną.
5. Gotowy farsz nakładaj na tortille i zwijaj je w rulon jak krostki. Ułóż je w naczyniu żaroodpornym i zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 180 °C. Zwinięte tortille możesz również smażyć na grillu po 3-4 minuty z każdej strony.

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