



Enchiladas

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona wołowina - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- placki tortilli - 6 sztuk
- kwaśna śmietana - 1 szklanka
- rozdrobniony ostry ser - 2 szklanki
- olej - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- średnia cebula - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- mielona papryka - 1 łyżeczka
- Chili z Indii Knorr** - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Nastaw piekarnik na 180 stopni. Podsmaż mieloną wołowinę na oleju.
2. Pokrój cebulę w kostkę i posiekaj czosnek. Do wołowiny dodaj cebulę i czosnek. Smaż do miękkości, odlej tłuszcz i dodaj pieprz, paprykę, chilli. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Wymieszaj, następnie nałóż jednakowe porcje farszu na tortille i polej 2 łyżkami śmietany.
4. Zwiń tortille i włóż do żaroodpornego naczynia szwem do dołu.
5. Posyp serem i piecz 20 minut w piekarniku w 180 stopniach.

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