



przepisy.pl

Meksykańska tortilla kukurydziana z wołowiną i awokado



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 400 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- limonka - 2 sztuki
- pomidory pellati - 400 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- tortille z kukurydzy - 12 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- papryczka jalapeno - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, oprósz solą, a następnie zmielonym czarnym pieprzem. Na mięso dodatkowo wyciśnij sok z limonki. Mięso odstaw na 30 minut, aby się zamarynowało.
2. Pomidory z puszki i jalapeno zmiksuj na gładką masę. Przelej do garnka i gotuj ok. 5 minut, dopraw do smaku kostką rosółową Knorr i dokładnie wymieszaj. Całość gotuj jeszcze na wolnym ogniu przez ok. 20 minut.
3. Pokrojone w kosteczkę mango, pomidory, paprykę, awokado, po jednej papryczce chili i drobno posiekaną kolendrę wymieszaj razem. Dopraw do smaku szczyptą soli, cukru i sokiem z limonki. Odstaw na bok.
4. Na szerokiej patelni rozgrzej dobrze tłuszcz i smaż mięso partiami – z każdej strony, a następnie przekładaj do czystej miski.
5. Tortille podgrzej w mikrofalach. Posmaruj je sosem pomidorowym, nałóż wołowinę oraz salsę z awokado, mango, pomidorów i papryki. Brzegi tortilli zawiń do środka, a następnie zroluj całą tortillę. Tortille podawaj z sosem pomidorowym i kawałkiem cytryny.

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