



przepisy.pl

Meksykański sos do tortilli

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz
- czerwona papryka - 1 sztuka
- sól
- oregano
- zielona papryka - 1 sztuka
- papryczka chilli
- cynamon
- kolendra
- goździki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek i cebulkę posiekaj drobnitko i zeszklij na rozgrzanym tłuszczu, dodaj oczyszczone z nasion pocięte w kostki papryki i marchewkę pokrojoną w plasterki.
2. Podduś przez kilka minut na małym ogniu. Obierz ze skórki pomidory i pokrój w kostkę. Zmiksuj, dodaj do warzyw i duś aż wszystkie warzywa będą miękkie
3. Dodaj osączoną z zalewy fasolkę i dopraw do smaku przyprawami na ostro.
4. Nadziewaj przygotowanym meksykańskim farszem tortille i zwijaj w rulony.

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