



przepisy.pl

Meksykańskie burrito z kurczakiem i serem cheddar



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone z kurczaka - 0.3 kilogramów
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola w puszcze - 0.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ser cheddar tarty - 100 gramów
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone podsmaż na patelni z rozgrzanym olejem na rumiany kolor.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski. Warzywa dorzuć do usmażonego mięsa, dodaj fasolę. Całość smaź jeszcze ok. 4 minut.
3. Fix kurczak po meksykańsku Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu.
4. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
5. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nią farsz, posyp starym serem i zawiń jak krockieta, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni.

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