



## Meksykańskie burrito

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- placki tortilla - 8 sztuk
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 200 mililitrów
- wołowina - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- fasola czerwona - 1 opakowanie
- starty ser cheddar - 6 łyżek
- marynowane papryczki Jalapeno - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 30 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej oliwie przesmaż wołowinę. Następnie dodaj pokrojoną w paski cebulę i paprykę, odsączoną kukurydzę oraz fasolę.
2. Fix wymieszaj z 200 ml wody i wlej do smażących się składników. Gotuj ok. 10 minut, pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę i papryczkę Jalapeno. Całość wystudź.
3. Na rozłożone placki nałóż farsz, a następnie zwiń tortille w koperty i ułóż w naczyniu do zapiekania.
4. Wierzch burrito posyp startym cheddarem i zapiecz w piekarniku w temperaturze 180 °C przez 15 minut. Podawaj z kwaśną śmietaną i guacamole.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)