



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- placki tortilla - 4 sztuki
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- mielone mięso z kurczaka - 300 gramów
- biała fasola z puszki - 0.5 szklanek
- papryka czerwona
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżki
- woda - 200 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso przesmaż na rozgrzanej oliwie, następnie dodaj pokrojoną w kostkę paprykę oraz kukurydzę i fasolę.
2. Stwórz meksykański sos łącząc Fix Knorr oraz 200 ml wody. Wymieszaj wszystko razem i doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut.
3. Na desce rozłóż placki tortilla, na każdy z nich nałóż jednakową porcję farszu. Placki zwiń jak tradycyjne naleśniki i ułóż wszystkie w żaroodpornym naczyniu.
4. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 15 minut w temperaturze 180 stopni C. Po tym czasie naleśniki wystudź, wyjmij z naczynia i pokrój w 3 cm grubości kawałki. Podawaj z kwaśną śmietaną.