



Picadillo - nadzienie do tortilli

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona wołowina lub wieprzowina - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- średnia cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- średnie pomidory - 4 sztuki
- jabłko - 0.5 sztuk
- rodzynki - 0.5 garść
- olej (do smażenia) - 1 łyżka
- oliwki - 1 garść
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę i czosnek. Obierz i pokrój w kostkę pomidory, jabłko. Oliwki drobno posiekaj. Rozgrzej na patelni olej, wrzuć cebulę i czosnek, smaż na średnim ogniu, do lekkiego zeszklenia.
2. Dodaj wołowinę, pomidory, oliwki i rodzynki, dopraw do smaku pieprzem i przyprawą Knorr. Wymieszaj dokładnie, wołowinę rozgniataj widelcem, żeby nie porobiły się grudki.
3. Następnie przykryj i duś około 15 minut na średnim ogniu, do momentu, gdy potrawa będzie prawie sucha. W Meksyku picadillo służy przede wszystkim do nadziewania taco, możesz ją również podawać z ryżem.

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