



Quesadillas z chorizo

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona fasola - 100 gramów
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 1 opakowanie
- natka kolendry - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- zmielone ziarna kolendry - 1 łyżka
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 łyżka
- kiełbasa chorizo - 200 gramów
- ser cheddar - 100 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- tortille pszenne - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i paprykę pokrój w cienkie paseczki, posiekaj natkę kolendry i zetrzyj ser na tarce. Czerwoną fasolę z puszki wypłucz, przełóż do kielicha miksera, dodaj przyprawę Adobe, kmin i zmielone ziarno kolendry, całość zmiksuj. Możesz dolać do fasoli 100ml wody - będzie łatwiej ją zmiksować. Fasolę dopraw do smaku szczyptą soli i posiekaną natką kolendry.
2. Chorizo pokrój w plasterki, na zimnej patelni i słabym ogniu wysmaż ją tak, aby zrobiła się chrupiąca. Usuń z patelni nadmiar tłuszczu, a do kiełbasy dodaj cebulę i paprykę i smaź chwilę.
3. Placki tortilli podgrzej w mikrofalce lub na suchej patelni, tak aby zrobiły się miękkie, posmaruj je musem z fasoli, oprósź serem, dodaj podsmażoną paprykę z cebulą i chorizo. Placek złóż na pół.
4. 4. Tak przygotowane tortille upiecz przez 1-2 minuty na patelni grillowej - uważając przy tym żeby się nie przypaliły. Gotowe quesadillas pokrój w części, podawaj z sosem Hellmann's Sos GARLIC & Herb

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