






przepisy.pl

Tortilla z chorizo



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Fix Chili con carne Knorr**
- kielbasa chorizo - 300 gramów
- pomidory - 3 sztuki
- fasola z puszki - 300 gramów
- cebule dymki - 8 sztuk
- por - 1 sztuka
- jajka - 8 sztuk
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- posiekany pęczek ulubionych ziół (np. kolendra, natka, szczypior) - 1 sztuka
- oliwa z oliwek

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory obierz ze skóry. W tym celu zanurz je na pół minuty we wrzątku, wtedy skórka łatwiej odejdzie. Usuń szypułkę i nasiona. Pokrój drobno miąższ.
2. Cebulę i pora pokrój drobno. Chorizo pokrój w plasterki.
3. Na patelni rozgrzej około trzech łyżek oliwy, podsmaż fasolę z dymką, dodaj pora i sprasowany czosnek. Duś wszystko jeszcze pięć minut. Dodaj chorizo oraz pomidory i gotuj kolejne pięć minut.
4. Dodaj przygotowany według przepisu na opakowaniu Fix Chili con carne Knorr i gotuj do momentu, kiedy wszystkie składniki się połączą.
5. Jajka wymieszaj z ziołami.
6. Wlej na drugą patelnię i pozostaw na ogniu do momentu, gdy się zetnie. Za pomocą talerza obróć tortillę i przyrumień z drugiej strony.
7. Przekrój placek na pół, napełnij farszem warzywnym i podawaj na ciepło.

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