



Tortille po Toskańsku

przepisy.pl



Składniki:

- tortille pszenne - 8 sztuk
- puszka czerwonej kukurydzy - 1 sztuka
- mielone mięso wołowe - 1 kilogram
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki
- tarty ser żółty - 200 gramów
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 2 sztuki

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na oliwie. Kiedy się zeszkli dodajemy mięso mielone i smażymy około 10 - 15 minut. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
2. Do mięsa dodajemy sos (jeden) i gotujemy około 3 minuty na wolnym ogniu a następnie dodajemy odcedzoną fasolę. Dokładnie mieszamy.
3. Na każdą tortillę dodajemy 2-3 łyżki farszu i zwijamy w rulon. DO naczynia żaroodpornego wlewamy połowę drugiego sosu i układamy na nim zwinięte tortille. Pozostałym sosem polewamy wierzch i posypujemy serem.
4. Zapiekamy 25 minut w 200 stopniach.

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