



 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- olej - 0.5 szklanek
- śmietana - 0.5 szklanek
- kolendra - 0.25 szklanek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- piwo - 1 szklanka
- tortilla - 12 sztuk
- wołowina mielona - 30 dekagramów
- papryczki chili jalapeno - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryczkę chili zalej wrzącą wodą i odstaw na 20 minut.
2. Z każdej tortilli wykrój po 3 kółka o średnicy 7 cm. Smaż kółka na oleju, odsącz.
3. Wyjmij chili i zmiksuj wraz z wodą, w której stało.
4. Na rozgrzanej patelni smaż cebulę z czosnkiem i wołowiną przez około 15 minut od czasu do czasu mieszając.
5. Dodaj koncentrat pomidorowy, piwo i przecier chili. Doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze 10 minut. Dodaj kolendrę.
6. Nakładaj na każde kółko tortilli łyżkę wołowiny z papryczką. Dekoruj śmietaną.