



przepisy.pl

# Tradycyjne burrito

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- czerwona papryka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- wołowina - 300 gramów
- zielona papryka - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- sok z cytryny - 4 łyżki
- tortilla - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Oliwę rozetrzyj razem z sosem sojowym i sokiem wyciśniętym z cytryny. Dopraw do smaku.
2. Mięso umyj, osusz i potnij na małe kawałki. Zalej przygotowaną marynatą i odstaw na ok. 2-3 godziny.
3. Cebule obierz i posiekaj, papryki oczyść i potnij w kostkę.
4. Mięso oraz warzywa podsmaż na rozgrzanym tłuszczu. Duś na małym ogniu przez 10-15 minut. Dopraw do smaku.
5. Farsz wyłóż na tortille. Ciasto zwiń.
6. Tradycyjne burrito podawaj razem z salsą i guacamole.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)