



przepisy.pl

Wegańskie burittos z kaszottem



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa - 3 łyżki
- cebula - 0.5 sztuk
- fasola czerwona z puszki - 70 gramów
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 100 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- placki na tortille - 6 sztuk
- awokado - 0.25 sztuk
- świeża kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku przesmaż na oliwie cebulę. Dodaj saszetkę Kaszotto Meksykańskie, fasolę, kukurydzę, paprykę, pomidory i zalej ok. 250 ml wody i gotuj ok. 15 minut.
2. Gdy kaszotto będzie gotowe nałóż go na placki kukurydziane. Dodaj awokado pokrojone w kostkę oraz kolendrę i zwiń.
3. Grilluj burito na patelni. Podawaj z salsą pomidorową, kwaśną śmietaną i limonką.

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