

Mexické tortilly



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

75 kalorií , 6 g cukrů , 1 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mexicke-tortilly>

Příprava

V míse smícháme hladkou mouku, kypřicí prášek a vodu, aby nám vzniklo vláčné těsto. Rozdělíme ho na 8 stejných dílů, které rozválíme na pomoučněném vále na tenké placky, jež sušíme na rozpálené pánvi, dokud nezačnou chytat barvu. Cibuli oloupeme a pokrajíme, společně s masem osmahneme dozlatova. Potom ke směsi přidáme nakrájená rajčata a papriku, utřený česnek a promícháme. Směs ochutíme solí, pepřem a kečupem. Na závěr přidáme nasekaný koriandr a pár čerstvých rajčat. Tortillu potřeme masovou směsí a stočíme.

Ingredience

- ✓ Tortilly: 300 g hladké mouky
- ✓ 200 ml vody
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ Masová směs: 500 g mletého masa
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 2 ks rajčat
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 světlá paprika
- ✓ koriandr
- ✓ olej na smažení
- ✓ 2 lžíce kečupu

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod