

Pikant tortila s mletým masem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

317 kalorií , 1 g cukrů , 19 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikant-tortila-s-mletym-masem>

Příprava

Jemně nasekanou cibuli zpěníme na oleji. Vložíme mleté maso, okořeníme pepřem, paprikou, zakápneme worcesterskou omáčkou, přidáme utřený česnek se solí, podlijeme troškou vývaru a dusíme doměkka. Zatím si připravíme kari omáčku: na másle zpěníme druhou najemno nakrájenou cibuli, vsypeme kari, mouku, zalijeme vývarem a vytvoříme řídkou jíšku. Povaříme 20 minut. Můžeme přecedit, vadí-li nám cibulka. Vklepneme vejce rozšleháme v troše smetany, vymícháme do hladka. Na každou tortilu položíme porci masové směsi, zasypeme salátem a zalijeme kari omáčkou. Tortilu pak zabalíme klasickým způsobem.

Ingredience

- 4 ks tortil
- 300 g hovězího mletého masa
- 2 cibule
- 8 stroužků česneku
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky mleté ostré papriky
- 1/2 hlávky ledového salátu
- 200 ml drůbežího bujónu
- 1-2 lžičky kari koření
- 1 vejce
- 1-2 lžičky hladké mouky
- 1 lžíce oleje
- troška másla
- 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 50 ml hovězího bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod