

Tortilly s mletým masem a pečenými paprikami



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 40min , Porce: 4

1499 kalorií , 6 g cukrů , 86 g tuků , 102 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/tortilly-s-mletym-masem-a-pecenymi-paprikami>

Příprava

Mleté maso smícháme se dvěma lžícemi vody, chilli koření a solí. Vytvarujeme podlouhlé šišky, které zplácáme a opečeme na grilovací pánvi z obou stran. Papriky také opečeme na pánvi, až budou mít na kůži černé puchýřky. Pak je necháme zapařit v mikrotenovém sáčku a nakonec z nich stáhneme kůži. Nakrájíme je na proužky. Čedar nastrouháme. Na poloviny tortill rozdělíme maso, papriky, koriandr a sýr, přehneme druhou polovinou a opečeme nasucho v pánvi. Podáváme se skrojky limetky.



Tip k receptu

Podávat můžeme také se zakysanou smetanou.



Ingredience

- ✓ 200 g hovězího mletého masa
- ✓ 7 g chilli koření
- ✓ 7 g soli
- ✓ 4 ks papriky (kapie)
- ✓ 2 ks tortill
- ✓ 4 lžičky koriandru
- ✓ 200 g cheddaru
- ✓ 1 ks limety

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Hlavní chod