

Tortille z mięsem:

Składniki:



8 tortilli, 40 dag wieprzowiny, cebula, 3 papryki, papryczka chili, 2 ząbki czosnku, 10 dag czerwonej fasoli z puszki, 100 ml keczupu, 2 łyżki oleju, mielona kolendra, 2 łyżki szczypioru, mielona papryka, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia: Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Mięso oczyścić, pokroić w paski. W rondlu rozgrzać olej. Włożyć cebulę z czosnkami mięso. Mieszając, smażyć aż

mięso się zrumieni. Opruszyć kolendrą, papryką, solą oraz pieprzem. Dodać pokrojoną w paseczki paprykę, osączoną z zalewy fasolkę i sos pomidorowy. Dusić pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. Tortille podrzeć na suchej patelni lub w piekarniku. Ułożyć na środku nadzienie, posypać szczypiolem i zwinąć w rulony.