

Burritos



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1407 kalorií , **24 g** cukrů , **0 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/burritos>

Příprava

Maso zbavíme tuku a blan. Omyjeme a očistíme. Nakrájíme na malé kostičky. Cibuli nakrájíme na kolečka a opečeme do zlatohněda. Přidáme maso a skořici s hřebíčkem a bobkovým listem. Osolíme dle chuti a přilijeme vývar. Vše uvedeme do varu, snížíme teplotu a dusíme dokud maso není měkké a dokud se tekutina neodpaří. Poté odstavíme a vyjmeme hřebíček, skořici i bobkový list. Maso rozmělníme dvěma vidličkami na menší kousky. Rozetřeme na tortily, které jsme pokapaly trochou vody a opekly asi 1 minutu v troubě, nebo mikrovlnce. Podáváme s rajčatovou salsou.

Tip k receptu

Do burritos můžeme přidat avokádo, ledový salát, cokoli, co máme rádi



Ingredience

- 500 g hovězí kýty
- 1 lžička olivového oleje
- 1 střední cibule
- půl skořice vcelku
- 4 hřebíčky
- 1 bobkový list
- 2 hrnky hovězího vývaru
- 8 tortill (20cm)
- sůl dle chuti
- 100 g rajčatové salsy

Kategorie

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