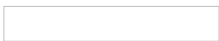


Mexické tortilly



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, kypřící 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 kypřícího 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