

Burritos

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Hovězí maso - krájené na nudličky 400 g
- Paprika - nakrájená 1 ks
- Koření Santa Maria Burrito mix 1 balení
- Pšeničné tortilly 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Osmažte maso na másle nebo oleji. Přidejte papriku, koření Santa Maria Burrito seasoning mix. Dobře promíchejte a nechte vařit na mírném ohni cca 2 - 3 minuty. Ohřejte Soft tortilly podle návodu na obalu a naplňte masem, sýrem a zeleninou. Zabalte vše do tortilly a potřete na povrchu omáčkou Taco sauce.

Tortilly naplňte směsí, vložte do zapékací misky, potřete omáčkou Taco sauce a posypte strouhaným sýrem. Pečte v troubě při teplotě 200°C přibližně 20 minut.

Poznámka:

Salsa, rajčata nakrájená na kostičky, jemně natrhaný hlávkový salát, guacamole, strouhaný sýr

