

Tortilly s grilovanými paprikami a mletým masem II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 200 g
- Chilli koření 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Červená paprika 4 ks
- Tortilly 2 ks
- Nasekaný koriandr 1 hrst
- Nahrubo nastrouhaný čedar 200 g
- Limetka nebo citron 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

K masu přidejte 2 lžíce studené vody, koření a sůl a propracujte ho rukama, až vznikne konzistentní pevná směs. Z ní udělejte vlhkýma rukama šišky, splácněte je a opečte z obou stran na grilovací pánvi. Papriky podélně rozčtvrtě a opečte je také na pánvi. Stranu s „kůžičkou“ pečte tak dlouho, dokud se na ni neudělají černé puchýřky. Potom dejte papriky do mikrotenového sáčku nachvilku zapařit a po pár minutách je sloupněte z kůže. Tortilly rozčtvrtěte, na polovinu dílů rozdělte kousky mletých šišek, paprik, nasekaného koriandru i čedaru, zakapejte limetkovou nebo citronovou šťávou a přiklopte druhou polovinou. Připravené sendviče nechte zapéct v troubě pod grilem.

