

Tortilly s pikantní směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- kukuřice 200 g
- houby 200 g
- červená masitá paprika 1 ks
- feferonka 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso nakrájíme na kostičky, promícháme z pepřem a solí, pokapeme olivovým olejem a necháme odležet alespoň 2 hodiny
2. Na oleji osmahneme cibuli, přidáme maso, které zprudka opečeme, pakl zdroj tepla mírně stáhneme, po 10 minutách
3. Když maso změkne, přidáme nakrájené houby, papriku, feferonku a kukuřici, vše restujeme až zelenina a houby změknou
4. Směs dochutíme solí a worchesterskou omáčkou
5. Na tortilly položíme listy ledového salátu, poklademe směsí, kdo má rád dresink, může pokapat dresinkem, zatočíme a ihned teplé podáváme.