

Hovězí quesadillas se šťouchaným avokádem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- avokáda 2 ks
- jarní cibulka 3 ks
- citrón 1 ks
- citrónová šťáva 60 ml
- strouhaný eidam 4 hrst
- nakládané fazole 125 g
- mleté hovězí maso 500 g
- olej 2 lžíce
- pikantní salsa 125 ml
- tortilla 4 ks
- taco koření 15 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve středně velkém hrnci rozpalte olej, přidejte maso a opékejte ho 6–8 minut, dokud nezhnědne a nerozpadá se na jednotlivé kousky. Lehké připálení nevadí. Přidejte taco koření, natenko nakrájené jarní cibulky a fazole, promíchejte a čtvrt hodiny prohřívejte. Mezitím rozpůlte obě avokáda, vydlabejte dužinu a v misce ji rozšťouchejte vidličkou, přidejte citronovou šťávu a dejte do ledničky. Dvě tortilly položte na rovnou plochu, rozdělte na ně směs masa a fazolí, posypte sýrem a přiklopte zbylými tortillami. Na pánvi rozpalte trochu oleje a posaďte do ní plněnou tortillu, nechte ji pár minut

opékat, poté pánev přiklopte talířem, obraťte a neopečenou stranou tortillu sesuňte na pánev. Opečte z druhé strany. Zopakujte s druhou tortillou. Pak je nakrájejte na trojúhelníčky. Podávejte s avokádovou kaší a citronem.

[Přidat k oblíbeným](#)[Tisknout recept](#)[Kalorická kalkulačka](#)