

Quesadilla s mletým masem a fazolemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso hovězí 300 g
- Tortilla 8 ks
- Feferonka 1 ks
- Fazole červené v nálevu 0.5 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Čedar 200 g
- Rajský protlak 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Masový vývar 200 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso orestujeme na oleji, osolíme a opepříme, fereronku zbavíme jadřince a nakrájíme na malé kousky a přidáme k mletému masu. Mírně podlijeme masovým vývarem, přidáme rajský protlak a promícháme.

Červené fazole v nálevu slijeme a pokrájíme na kousky a přidáme k masu a vše promícháme a povaříme. Vše poté sejmem z plotny.

Čedar nastrouháme na struhadle

Připravíme si pánev, kterou rozpálíme a vložíme tortillu, kterou posypeme malou vrstvou strouhaného čedaru, přidáme směs kterou po tortille rozetřeme a poté přidáme další malou vrstvu čedaru a přiklopíme další tortillou, kterou rukou přimáčkneme k masové směsi.

Spodní tortillu necháme opéct až zezlátne a poté otočíme a orestujeme další tortillu.

Po orestování na talíři nakrájíme na trojúhelníčky.