

Enchilladas

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 2 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- česnek 2 stroužek
- eidam 150 g
- fazole 250 g
- hovězí roštěná 300 g
- drcená rajčata 500 g
- tortilla 12 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- rajče 1 ks
- tabasco 1 lžička
- tymián 4 snítka
- zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli na jemno zesklivatíme, přilijeme drcená rajčata, ochutím solí a tabacsem. Přivedeme k varu. Rozmixujeme tyčovým mixérem, přimícháme fazole a opět necháme projít varem. Omáčku odstavíme a vmícháme do ní lístečky tymiánu. Polovinu omáčky nalijeme na dno zapékací mísy.

Očištěné maso nakrájíme na nudličky a oloupaný česnek na jemné plátky. V pánvi rozehtřejeme olej a zprudka na něj omsmažíme maso i česnek. Přidáme nasekanou jarní cibulku a necháme ji změkhnout. Masovou směs poté ochutíme solí a pepřem.

Každou tortilu krátce namočíme v horkém oleji, dáme na ní masovou směs a zstočíme. Vložíme do zapékací misky na omáčku. Sýr nahrubo nastrouháme, rajče omyjeme, zbavíme semínek nakrájíme na kostičky.

Tortily zalijeme zbytkem omáčky a posypeme sýrem s rajčaty. Pečeme při 200 stupních 15 minut, po upečení potíráme smetanou.