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
- tabascco 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 zesklovatíme.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 timiánu.Polovinu omáčky nalijeme na dno zapékací mísy.

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

Každou tortilu krátce namočíme v horkém oleji,dáme na ní masovou směs a zstočíme.Vložíme do zapékací mísy 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.