

Mexické zeleninové fajitas

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Knorr Inspirace Chilli Con Carne 1 balení
- okurka hadovka 1 ks
- hustá zakysaná smetana 10 lžíce
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- strouhaný sýr 100 g
- vody 2 dl
- tortily 10 ks
- rajče 1 ks
- červené fazole 1 plechovka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme. Zelenou papriku rozpůlíme, vyřízneme semeník a nakrájíme na proužky. Z konzervy fazolí odlijeme šťávu, propláchneme je a potom vidličkou rozmačkáme nebo rozmixujeme. Rajče a okurku umyjeme a nakrájíme.

Na oleji opečeme cibuli, přidáme papriku, rozmačkané fazole, sklenici vody a Knorr Chilli Con Carne. Vaříme přibližně 10 minut.

Tortilly ohřejeme v troubě nebo na suché pánvi. Na každou tortillu dáme 2 lžíce právě uvařené

náplně, několik koleček okurky a rajčete a potom ji posypeme nastrouhaným sýrem. Tortilly ze tří stran přehneme do tvaru otevřené obálky. Na talíři je můžeme ozdobit lžící zakysané smetany.