

Tostadas

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- sádlo 1 ks
- sýr strouhaný 1 ks
- plec vepřová 400 g
- fazole černé 350 g
- cibule 1 ks
- smetana kysaná 1 ks
- slanina anglická 200 ks
- chilli 1 ks
- tortilly kukuřičné 8 ks
- česnek 1 ks
- kmín 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- protlak rajčatový 2 lžíce
- salát listový 1 ks
- salsa cruda 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole, nejlépe přes den namočené, uvaříme doměkka. Slaninu pokrájíme nadrobno a orestujeme ji

spolu s cibulí dosklovata. Přidáme chilli, protlak a ještě chvíli restujeme. Vše zalijeme asi 200 ml vývaru a ochutíme česnekem a solí. Necháme 10 minut povařit. Hotové fazole scedíme a umeleme na masovém mlýnku. Vzniklou hmotu smícháme se směsí slaniny a protlaku. Měla by vzniknout pasta hustá asi jako bramborová kaše, kterou dle potřeby dochutíme. Vepřové maso nakrájíme na větší kusy a spolu s kmínem ho uvaříme v osolené vodě doměkka. Když vychladne, natrháme ho po vláknkách na nudličky. Kousky masa ještě opečeme na sádle dozlatova. Přidáme pepř, chilli a sůl. Připravíme si tortilly a potřeme fazolovou pastou, na ni dáme vepřové maso, vše posypeme salátem, sýrem a dochutíme kysanou smetanou a salsou.