

Ostré hovězí s tortillami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Mleté hovězí maso 500 g
- Malá chilli paprička, nasekaná 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Rajčatové pyré 280 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Tortilly k podávání 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji asi 5 minut opékejte cibuli, přidejte mleté maso a opečte ho dohněda - vařečkou masové hrudky drtíte, aby se rozpadaly na co nejmenší kousky. Trvat by to mělo minimálně deset minut, aby se maso opravdu propeklo. Přidejte chilli papričku, sladkou papriku, protlak a pyré. Vařte dalších 10 minut a pak podle chuti osolte a opepřete. Podávejte s tortillami a lehkým salámem smíchaným z rajčat, koriandru, cibule a trochu oleje.