

Buritos z wołowiną



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- wołowina - 500 g
- cebula - 1
- pomidory - 4
- sałata
- ser - 300 g
- śmietana - 300 ml
- przyprawa
- tortilla - 12 sztuk

Opis przygotowania:

Pokroić cebulę w kostkę i smażyć na gorącym oleju. Do głębokiego garnka (może być wok) wlać odrobinę oleju, po rozgrzaniu wrzucić wołowinę. Tak smażyć aż straci kolor czerwony. Wtedy wrzucić wcześniej usmażoną cebulę. Zalać szklanką gorącej wody i wsypać przyprawę, wymieszać. Tak gotować do czasu aż woda wyparuje, pamiętać o mieszaniu co jakiś czas. Pomidory pokroić w nieregularną kostkę, ser zetrzeć na tarce, liście sałaty pokroić w paski. Gotowe mięso układamy w pasek na środku placka, posypujemy tartym serem (jeśli mamy mikrofale, można to włożyć do niej na ok. 15 sek) kładziemy pomidory, sałatę i ok. 2 łyżeczek śmietany. Zaginamy jeden koniec do środka a potem prawy i lewy bok, by powstała koperta. Każdy placek przygotowujemy tuż przed spożyciem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!