

Naleśniki po meksykańsku



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mięso - 500 g
- pomidory - puszka
- kukurydza - 1 puszka
- fasola - 1 puszka
- czosnek - 2-4 ząbki
- pieprz
- sól
- ser

Opis przygotowania:

Mięso mielone podsmażamy na oleju, dodajemy pomidory, fasolę i kukurydzę. Fasolę możemy rozgnieść przed dodaniem lub rozgnieść wraz z pomidorami już na patelni. Dodajemy wyciśnięty lub drobno pokrojony czosnek, przyprawiamy solą i pieprzem. Masę należy chwilę pogotować i nie przejmować się jego dość rzadką konsystencją, ponieważ farsz gęstnieje po wystygnięciu i wówczas smarujemy nim naleśniki, posypujemy startym serem żółtym lub układamy w plasterkach, zawijamy w rulon i podgrzewamy na patelni, w piekarniku lub mikrofalach tak, aby całość była gorąca, a ser żółty się stopił. Opcjonalnie możemy jeść ze śmietaną, która nadaje potrawie świeżości.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!