



Razowe Enchilladas



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 20 dag
- woda - 100 ml
- sól
- oliwa - 1 łyżka
- fasola - 20 dag
- soczewica - 10 dag
- pieczarki - 1/2 kg
- pierś - 1 szt.
- pomidory - 4 szt.
- soia
- papryka - 1 szt.
- oregano - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- czosnek

Opis przygotowania:

Ciasto na tortille zagniatamy i rozwałkowujemy na cienkie okrągłe placki, które podsmażamy na patelni teflonowej, bez tłuszczu, z jednej i drugiej strony aż się zazłocą. Do garnka wrzucamy wcześniej podsmażone mięso, warzywa, wcześniej namoczoną i ugotowaną fasolę oraz soczewicę, podsmażone pieczarki, czosnek i przyprawy i dusimy przez ok pół godziny. Następnie nakładamy nadzienie na tortille i zwijamy w rulon. Smacznego.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!