



Burrito z wołowiną

3 porcje ⌚ 10 minut

Składniki

- 500 g mielonej wołowiny
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 10 g ząbków czosnku
- 120 g cebuli
- 3 placki do tortilli
- 50 g masła
- 100 g kukurydzy z puszki
- 100 g czarnej fasoli z puszki
- 200 g sałaty, pokrojonej w plastry
- 50 g sera żółtego, tartego
- 300 g ugotowanego ryżu
- 10 g sosu Chipotle lub innego ostrego sosu
- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

- 1 Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
- 2 Umieść 50 g masła, 10 g czosnku oraz 120 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
- 3 Posiekaj.
- 4 Smaż saute.
- 5 Dodaj 500 g wołowiny, 50 g koncentratu pomidorowego, 1/2 łyżeczkę pieprzu cayenne, 10 g sosu Chipotle, 1 łyżeczkę soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Na tortilli rozłóż część mięsa, dodaj kukurydzę, fasolę, sałatę, tarty ser żółty oraz ugotowany ryż i zwiń w burrito. Całość powtórz dla wszystkich tortilli.



Serwuj na zimno lub piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 5 minut. Smacznego!