

Malinké tortilly s vepřovo hovězím masem a salsou

Časová náročnost

= Neurčeno

Ingredience

- Malé tortilly (Kaufland)
- Mleté vepřové hovězí maso (Kaufland)
- Dle gusta gyros koření (Coop)
- Česnekový prášek
- 1x středně velká červená cibule
- 2x větší keříková rajčata
- 1x limetka
- Čerstvý koriandr
- Zakysaná smetana
- Olivový olej
- Pepř
- Sůl
- Sýr

Postup

1. Vytvoříme salsu, základem jsou nakrájené rajčata a cibule na kostičky. Poté vše smícháme v misce s vymačkanou šťávou z limetky, lžící oleje a kořením (pepř, sůl, koriandr, česnekový prášek).

TIP

Salsu bychom měli nechat v lednici 30 min odležet.

2. Maso osmahneme v pánvi na másle, přidáme gyros koření a limetku. Až bude maso hotové, vložíme na tortillu a zasypeme sýrem.

WARNING

Tortillu nebalíme, pouze ji vložíme na pánev a osmahneme jen spodní stranu.

3. Až je tortilla opečená a sýr rozteklý, dáme na tortillu čerstvou salsu.

Podáváme se smetanou.

Řecká směs

Časová náročnost

= cca 40 minut

Ingredience

- Máslo
- Kuřecí maso
- Barbecue omáčka smoky chilly (Lidl)
- Koření Kotányi paprika uzená sladká
- Koření Avokádo kuře gril

Postup

1. Kuřecí maso vymazlit v koření.

TIP

Nejlépe den předem marinovat.

2. Kuřecí maso smažit na másle.

WARNING

Pustí-li maso vodu, okamžitě ji vylijeme, aby maso neztratilo veškerou chuť.

- Přidat po troškách barbecue smoky chilly. (Nepřidávat vše naráz.)

3. Kuřecí maso prosmažíme až do konce.