

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.