

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.

Elektrický mlýnek

Timemore Advanced Grinder GO

Typ kávy	Nastavení mletí	Počet clicků	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Espresso	Jemné mletí	2 - 5 clicků	18 - 20	36 - 40
Moka Pot	Středně jemné mletí	2 - 5 clicků	20 - 22	270 - 300
Pour Over (Hario V60, Chemex)	Střední mletí	6 - 10 clicků	15 - 17	250 - 280
Aeropress	Středně hrubé až hrubé mletí	2 - 5 clicků pro espresso-like AeroPress kávu	14 - 16	200 - 220
French Press	Hrubé mletí	9 - 12 clicků	30 - 34	500 - 550

NOTE

Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

Ruční mlýnek

Timemore Chestnut C2

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Turecká	Velmi jemné	2 - 6	7	105 - 126
Espresso	Jemné	6 - 12	18	270 - 324
V60	Středně jemné	13 - 22	20	300 - 360
Aeropress	Středně	11 - 30	17	255 - 306
Moka Pot	Středně jemné	12 - 20	20	300 - 360
Pour Over	Středně	13 - 29	20	300 - 360
Siphon	Středně jemné	12 - 25	20	300 - 360

Typ kávy	Popis mletí	Počet kliknutí	Váha zrn (g)	Objem vody (ml)
Filtrační kávovar	Středně	10 - 28	20	300 - 360
French Press	Hrubé	22 - 30	30	450 - 540
Cupping	Středně	15 - 26	20	300 - 360
Cold Brew	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Cold Drip	Velmi hrubé	26 - 30	80	1200 - 1440
Steep-and-release	Středně	15 - 26	20	300 - 360

NOTE

Váha zrn a objem vody je určen pro jeden šálek kávy.

TIP

Co se týče poměru kávy k vodě, obecné doporučení je 1:15 až 1:18, což znamená 1 gram kávy na 15 až 18 mililitrů vody.