

TEX-MEX BURRITO CHILLI CON CARNE S CORNETTI RIGATI A ČEDAREM

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Cornetti rigati
50 ml slunečnicového oleje
1 cibule nakrájená na malé kostičky
2 stroužky česneku nakrájeného na malé kostičky
1 lžice sladké papriky
1 lžička drceného kmínu
sušené chilli dle chuti
1 bobkový list
500 g mletého hovězího masa
800 g loupaných rajčat
400 g uvařených červených fazolí
4 tortilly
400 g strouhaného sýru čedar
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte slunečnicový olej, cibuli a nechte zesklovatět. Přidejte česnek, papriku, kmín, chilli, hovězí maso a orestujte. Ochuťte solí a pepřem, přidejte rajčata, bobkový list a vařte na mírném ohni doměkka. Přidejte fazole a krátce provařte. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Tortillu potřete směsí chilli con carne, přidejte uvařené těstoviny, čedar a zabalte. Zapečte v troubě rozpálené na 180 °C. Rozkrojte tortilly na poloviny a naservírujte na talíř.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta