

Fazolové tortilly

Počet osob: 2, doba přípravy: 30

Ingredience:

4 tortilly
400 g fazolí v chilli omáčce
2 zelené papriky
1 červená paprika
3 lžíce zakysané smetany
150 g sýra
3 rajčata
1 cibule
špetka soli
špetka pepře
špetka koření na grilovanou zeleninu
2 lžíce oleje na smažení

Postup přípravy:

Hotové kukuřičné tortilly zakoupíme v našem oblíbeném obchodě, takže vařit budeme pouze fazolovou náplň. Cibuli nakrájíme na drobné kousky a osmahneme na rozpáleném oleji. Dále si na kostičky nakrájíme papriky a rajčata a obojí přidáme k cibulce. Vše dusíme přibližně deset minut a poté přidáme fazole v chilli omáčce. Fazole ještě osolíme a okořeníme pepřem a grilovacím kořením na zeleninu. Směs dusíme dalších pět minut, po kterých přidáme nahrubo nastrohaný sýr a smetanu. Připravenou fazolovou směsí naplníme tortilly, které před plněním ohřejeme nad parou (velmi dobře se ohřívají na větším kovovém sítu nebo v napařovači na knedlíky). Fazolové tortilly podáváme ještě horké a rovnou konzumujeme.