



Enchiladas z wołowiną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Enchiladas to tortille pszenne nadziewane mielonym mięsem wołowym. Tradycyjne meksykańskie danie, które nie tylko zachwyca swoim pełnym, cudownym smakiem, ale i wyglądem. Idealne na spotkanie ze znajomymi.

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 190°C. Na patelni rozgrzewamy olej. Cebulę i czosnek obieramy i drobno siekamy, a następnie dodajemy do mięsa mielonego razem z solą i pieprzem, po czym dokładnie mieszamy. Całość podsmażamy na patelni przez 10 minut.

Krok 2

Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Dodajemy do mięsa razem z przecierem pomidorowym, ziołami prowansalskimi, chilli i paprykami. Całość gotujemy przez 20 minut.

Krok 3

Nakładamy mięso na tortille, całość zawijamy i układamy w naczyniu żaroodpornym. Posypujemy startym żółtym serem. Pieczemy w 190°C przez ok. 10 minut. Dekorujemy natką pietruszki.

Danie: **Obiad**,

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

500 g mielonego mięsa wołowego

2 cebule

2 ząbki czosnku

2 pomidory

3 łyżki przecieru pomidorowego

3 łyżki ziół prowansalskich

8 tortilli pszennych

50 g sera żółtego

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki ostrej papryki

½ łyżeczki słodkiej papryki

¼ łyżeczki chilli

3 łyżki oleju

Pietruszka do dekoracji