



# Tortilla z mięsem mielonym i awokado

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Mięso podsmażamy na 2 łyżkach oliwy. Po 5 minutach dodajemy pomidory z puszki. Doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy około 15-20 minut.

### Krok 2

Następnie dodajemy odcedzoną fasolę i dusimy jeszcze około 10 minut. Pomidory kroimy w półplasterki albo kostkę. Awokado obieramy i kroimy w kostkę.

### Krok 3

Tortille przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu. Sałatę myjemy o ususzamy. Na każdą tortillę układamy po dwa liście sałaty, porcję mięsa, pomidora oraz awokado. Zawijamy.

## Składniki

500 g mięsa mielonego wieprzowego

2 puszki pomidorów

1 puszka czerwonej fasoli

2 pomidory

6 tortilli

oliwa

12 liści sałaty

2-3 awokado