

Burrito

SUROVINY

- 1 středně velká cibule
- ½ červené feferonky
- 2 velká kuřecí prsa bez kůže a kostí
- 2 lžíce oleje
- 2 lžičky mletého koriandru
- 1 lžička římského kmínu
- 200 g konzervovaných (černých) fazolí
- 100 g konzervované nebo mražené kukuřice
- 400 g konzervovaných rajčat
- 3 lžíce nasekaného čerstvého koriandru (není nutné)
- 1 lžička cukru
- 100 g čedaru
- sůl, pepř
- 6 tortill, zakysaná smetana

POSTUP

1. Cibuli nakrájíme nadrobno, feferonku zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno nebo na proužky.
2. Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky.
3. V pánvi rozeřejeme olej a osmažíme na něm cibuli dosklovata, pak přidáme feferonku, římský kmín a minutu smažíme.
4. Do pánve přidáme kuřecí maso, osolíme a opepříme a necháme ze všech stran zatáhnout. Přidáme fazole, kukuřici, rajčata, nasekaný koriandr a cukr, promícháme a necháme 20 minut probublávat. Dochutíme solí a pepřem.
5. Na střed tortill nastrouháme sýr, rozdělíme náplň a zabalíme (spodní stranu, pak horní, nakonec boky). Můžeme zabalit do alobalu.
6. Podáváme se zakysanou smetanou.

Je možné zapéct - se sýrem uvnitř či nahoře. Pečeme při 190 °C asi 10 minut.

POZNÁMKA

Možno podávat také s rýží. Body 1-4 stejné (probublávat cca 30 minut), místo 5-6 uvařit rýži.

