Mexické burrito

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	mleté hovězí maso
2 ks	cibule
1 plechovka	sterilovaná rajčata
1 plechovka	sterilovaná kukuřice
1 plechovka	sterilované fazole
2 stroužky	česnek
1/2 litru	červené víno (na podlití)
1 lžička	drcený římský kmín
1 lžička	sladká paprika
1 ks	chilli
	pepř
	koriandr (nemusí být)
	olej
	zakysaná smetana
	pšeničné nebo kukuřičné tortilly



Postup přípravy

Na rozpáleném oleji si osmažíme dozlatova cibulku, přidáme prolisovaný česnek, mletou papriku a drcený římský kmín. Zprudka osmahneme a přidáme mleté hovězí maso. Maso důkladně opečeme. Přidáme sterilovaná rajčata, kukuřici a fazole. Směs podlijeme červeným vínem a necháme povařit. Podléváme vodou, dokud vše není uvařené doměkka. Nakonec dochutíme solí, pepřem a chilli a důkladně promícháme. Tortilly osmažíme narychlo na pánvi na trošce olivového oleje, nebo je vložíme do mikrovlnné trouby, aby se ohřály. Na teplé tortilly pokládáme směs masa a vše nakonec dozdobíme zakysanou smetanou a koriandrem. Tortillu zarolujeme a ihned podáváme.