Quesadilla s mletým masem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

200 g	mleté maso
2 lžíce	olivový olej
	sůl a pepř
2 ks	vejce
2 ks	tortilla
1/2 hrnku	cheddar
	koriandr a limetka k podávání



Postup přípravy

Mleté maso vhodíme na pánev na rozpálený olivový olej. Osolíme, opepříme a opečeme důkladně ze všech stran. Mezitím si rozmícháme vajíčka, která poté vlijeme na opečené maso a začneme míchat, aby nám vznikla míchaná vajíčka s masem. Tuto směs poté rozdělíme na tortilly. Zasypeme hrstí cheddaru a zabalíme tak, aby byla náplň zcela zakryta, ideálně postupujeme tak, že přehneme jeden kraj k prostředku a poté vzniklé růžky zahýbáme rovněž doprostřed a postupujeme dokola, až nám vznikne jakási kytička. Pokud si nejsme se zabalením jisti, můžeme přikrýt směs další celou tortillou. Rozpálíme si pánev a nasucho z obou stran tortillu dozlatova opečeme, aby se cheddar roztekl. Podáváme pokapané limetkou a posypané čerstvým koriandrem.