

Rančerské fazole

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si připravíme rančerskou omáčku. V kastrůlku rozpálíme olej, do něj dáme na jemno nakrájený 2 stroužky česneku, červenou cibuli, na kostičky nakrájenou papriku. Okořeníme (maďarsko) paprikou. Vše zalijeme rajčatovým pyré. Dle chuti osolíme, opepříme a necháme 20 minut vařit. Ke konci vaření přidáme na kostičky nakrájené chilli papričky. Na pánvi rozežřejeme olej a opečeme na něm tortilly z obou stran. Na pánvi usmažíme volské oko. Opečenou tortillu natřeme rančerskou omáčkou, poklademe fazolemi a rozmačkaným avokádem. Přiklopíme druhou tortillou. Namažeme ji opět rančerskou omáčkou, dáme na ni fazole, avokádo a volské oko. Celé zakápneme zakysanou smetanou a posypeme čerstvým koriandrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 60 g
- **Česnek** - 2 g
- **Vejce** - 100 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Koriandr čerstvý** - 2 g
- **Avokádo** - 20 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 30 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

