

Enchiladas

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu necháme rozežhát na 200 °C. V hrnci osmažíme cibuli a prolisovaný 3 stroužky česneku. Posypeme sladkou paprikou a chilli a necháme zpěnit. Přisypeme hladkou mouku a uděláme jíšku. Přilijeme šťávu ze sous-vide masa a 350 ml vody. Přidáme koření. Rozmixujeme do hladka. Tortilly (4 ks) naplníme trhaným masem smíchaným s fazolemi a trochou omáčky. Dno zapékací mísy vylijeme polovinou omáčky. Na ni vyskládáme zamotané tortilly. Zbytkem omáčky přelijeme tortilly. Pečeme 15-20 minut. Posypeme nastrouhanými sýry a necháme péct ještě 5 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Fazole černé celé 400 g** - 250 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 60 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 150 g
- **Kmín římský 30 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **ARAX BIO Mouka amarantová hladká 300 g** - 35 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

