

Enchiladas rojas

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso připravíme dle návodu. Ochutíme kořením. Kukuřičné tortilly (2 ks) z obou stran zprudka zahřejeme na suché rozpálené pánvi. Hotové tortilly naplníme krémem z černých fazolí a trhaným masem. Naplněné tortilly srolujeme a naskládáme do zapékací misky. Přelijeme salsou a posypeme sýrem. Enchilady zapečeme v troubě, dokud sýr nezezlátné. Podáváme s čerstvým zeleninovým salátkem.

Ingredience

- **Tortilla kukuřičná 6" (15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 30 g
- **Balsýr 200 g** - 30 g
- **Garam masala 25 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Fazole černé Refried krém 580 g** - 50 g
- **Salsa Ranchera 250 g** - 20 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 60 g

