Buritto s Jihočeským žervé, fazolemi, hovězím ragú, avokádem a koriandrem



40 minut náročnost ●●○○

Mexická klasika s Jihočeskou pochoutkou od Madety. Vyzkoušejte tuto jedinečnou kombinaci.

Ingredience

- 2 ks tortilly
- 300 g hovězího masa
- 1 ks cibule
- 2 ks česneku
- 10 g koření Fajita
- 1 ks limety
- 20 g koriandru
- 1 ks avokáda
- 1 balení Jihočeského žervé
- 200 g drcených rajčat
- 100 g červených vařených fazolí
- sůl
- pepř
- olej

Návod na přípravu:

Najemno nasekanou cibuli opečeme na oleji do světle hnědé barvy. Přidáme hovězí maso a drcená rajčata. Udusíme pod pokličkou doměkka. Přidáme nastrouhaný česnek, vařené fazole, koření Fajita, sůl, pepř a šťávu z půlky limety. Plníme do tortill s Jihočeským žervé, krájeným avokádem a s trhaným koriandrem. Zarolujeme a opečeme na sucho na pánvi. Podáváme překrojené napůl.