

Burrito

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 4 tortilly
- 1× Tylžský sýr
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- hrst cherry rajčat
- 100 g kukuřice
- 1 plechovka červených fazolí
- 1 lžíce citronové šťávy
- 100 g uvařené rýže
- okurka
- mrkev
- červené zelí
- koriandr

Dip ze zakysané smetany:

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- čerstvé nebo sušené bylinky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Na pánvi rozežřejeme olivový olej a krátce na něm orestujeme nasekaný česnek. Přidáme na poloviny nakrájená cherry rajčata, kukuřici a scezené červené fazole. Promícháme, fazole lehce rozmačkáme vařečkou a vše necháme pár minut společně prohřát. Směs dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem.

Tortilly si krátce nahřejeme na suché pánvi. Na každou tortillu rozložíme dva plátky Tylžského sýra, část uvařené rýže, navrstvíme směs fazolí s rajčaty a kukuřicí, přidáme nakrájenou čerstvou zeleninu – okurku, mrkev, červené zelí a koriandr. Nakonec přidáme dip ze zakysané smetany.

Tortilly pevně zavineme do tvaru burrita a můžeme podávat.

