Enchiladas zapečené s Tylžským uzeným sýrem



45 minut náročnost ●●○○

Tento recept s Tylžským uzeným sýrem jistě roztancuje vaše chuťové pohárky.

Ingredience na náplň

- 20 g Jihočeského másla nebo lžíce olivového oleje
- 1 malá cibule
- 2 stroužky česneku
- 1/2 chilli (dobrovolné)
- 2 plechovky drcených rajčat
- lžička limetkové šťávy
- kukuřice
- sůl, pepř

Další ingredience

- Pšeničné tortilly (menší)
- 340 g vařeného / pečeného masa (kuřecí, vepřové nebo hovězí)
- 300 g Tylžského uzeného sýru
- 2 lžíce najemno nakrájených jalapeno papriček (dobrovolné)
- Jihočeská zakysaná smetana 18%
- čerstvý koriandr

Návod na přípravu:

Na rozpálené máslo přihoďte jemně nakrájenou cibuli a nechte do zlatova opéct. Dále přidejte prolisovaný česnek, chilli a nechte chvilinku spojit chutě. Následně přidejte plechovky drcených rajčat, cca 150 ml vody, kukuřici, osolte, opepřete, přidejte limetkovou šťávu a nechte vařit cca 20 minut. Mezitím si předehřejte troubu na 200 stupňů.
Připravte si vymazaný pekáček, do kterého budete postupně skládat naplněné tortilly. Do každé tortilly dejte trochu omáčky, maso, jalapeno papričky a plátek Tylžského uzeného a dobře zarolujte.
Jakmile budete mít plné všechny tortilly, tak pokud vám zbyla omáčka, můžete je ještě ze shora přelít. Na vršek naskládejte dle libosti Tylžský uzený sýr.
Pečte asi 10 minut, dokud se sýr neroztaví a nezezlátne.
Podávejte se zakysanou smetanou a čerstvým koriandrem.