

Krokiety po meksykańsku

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- awokado - 1 szt.
- jogurt - 30 dag
- sok cytrynowy - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę i mięso podsmaż na oleju. Odlej nadmiar tłuszczu i podsmaż na nim marchewkę i kapustę, wlej bulion i duś 5 min. Dodaj por, mięso i kukurydzę, dopraw na ostro. Smażyć 10 min.

Farsz nałożyć do tortillas lub naleśników posmarowanych masłem, zwinąć jak krokiety, przekroić na pół. Ułożyć w formie przecięciem do góry, posyp starty serem, zapiekać 15 min w 225°.

Awokado zmiksuj z pozostałymi składnikami, dopraw, podaj do tortillas.

Jak podawać?

- 50 dkg mięsa mielonego
- 1 szt cebuli -- pokroić drobno
- 2 szt marchwi -- pokroić w półplasterki
- 1 szt pora -- pokroić w półplasterki
- 25 dkg białej kapusty -- poszatkować drobno
- 1 puszka kukurydzy -- osączyć
- olej -- do smażenia
- 100 ml bulionu -- z kostki
- 8 szt tortillas -- lub naleśników
- 10 dkg masła
- 10 dkg sera żółtego -- starty

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.