



7 PRZEPISÓW NA PYSZNE BURRITO



przepisy.pl



przepisy.pl

Pikantne burrito z kurczakiem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z kurczaka - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola z puszki - 0.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryczka chili - 2 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka - 0.5 łyżek
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ser żółty tarty - 100 gramów
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Filet z kurczaka oczyścić z błonek, opłucz pod zimną wodą i osusz papierowym ręcznikiem.
2. Następnie pokrój w cienkie paseczki i zamarynuj w słodkiej papryce, świeżo mielonym pieprzu i oleju. Gotowego kurczaka podsmaż na patelni na rumiany kolor.
3. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski, a papryczkę chili posiekaj. Dodaj czarną fasolę i podsmaż je razem z mięsem.
4. Fix Chili con carne Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku.
5. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
6. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nie powstały farsz, posyp startym serem i zawiń jak kromki, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni.


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Burrito z baraniną i czosnkiem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mielona baranina - 0.3 kilogramów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- czarna fasola z puszki - 0.5 szklanek
- kukurydza z puszki - 0.5 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone podsmaż na rumiany kolor na patelni z rozgrzanym olejem.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski, a czosnek posiekaj. Warzywa dorzuć do usmażonego mięsa, dodaj fasolę i kukurydzę. Całość smaź jeszcze ok. 4 minut.
3. Fix Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku.
4. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
5. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nie powstały farsz i zawiń jak krostkieta, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Burritos

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- polędwica wołowa (lub rostbef) - 400 gramów
- paczka placków tortilla - 1 sztuka
- cebule - 4 sztuki
- cynamon - 1 łyżka
- sproszkowane ziarna kolendry - 1 łyżka
- kumin - 1 łyżka
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- papryczka chilli lub jalapeno - 2 sztuki
- rodzynki - 50 gramów
- sproszkowane goździki - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj natkę kolendry i ostrą papryczkę.
2. Mięso pokrój w drobną kostkę i zamarynuj w przyprawie Knorr, cynamonie, kminie, sproszkowanych ziarnach kolendry i sproszkowanych goździkach.
3. Całość dokładnie wymieszaj i podsmaż chwilę razem.
4. Nierozpakowane placki tortilli podgrzej w mikrofalach przez około 20 – 30 sekund, nakłuwając kilkakrotnie opakowanie. Ciepłe placki przełóż na deskę, przekrój na pół i zroluj, tworząc stożek (końcówkę stożka zawiń do góry, aby przez powstałą szczelinę nie sływał sos).
5. Do tak przygotowanego stożka nakładaj farsz.
6. Podsmaż na patelni pokrojone w drobną kostkę cebule, dodaj przygotowane mięso, a następnie ostrą papryczkę, rodzynki i natkę kolendry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Burrito z mięsem mielonym

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone z kurczaka - 150 gramów
- mięso mielone wieprzowe - 150 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola z puszki - 0.5 szklanek
- kukurydza z puszki - 0.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- słodka papryka do smaku
- pieprz cayenne do smaku
- kmin rzymski do smaku
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw pieprzem cayenne, słodką papryką i kminem rzymskim. Podsmaż na rozgrzanym oleju na rumiany kolor.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski.
3. Do usmażonego mięsa dodaj warzywa i podsmaż na patelni, następnie dodaj fasolę i kukurydzę. Całość smaź ok. 4 minut.
4. Sos Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku.
5. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
6. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nie powstały farsz i zawiń jak krostkieta, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni. Gotowe burrito podawaj z kwaśną śmietaną i guacamole.


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Burrito z indyka

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 0.3 kilogramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola z puszki - 0.5 szklanek
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- pieprz cayenne do smaku
- słodka papryka w proszku do smaku
- kmin rzymski do smaku
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw pieprzem cayenne, słodką papryką i kminem rzymskim, i podsmaż na patelni z rozgrzanym olejem na rumiany kolor.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski. Warzywa dorzuć do usmażonego mięsa i dodaj fasolę. Całość smaź jeszcze ok. 4 minut.
3. Sos Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu.
4. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nie powstały farsz i zawiń jak krokiet, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni. Gotowe burrito podawaj z kwaśną śmietaną lub guacamole w miseczce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Burritos z kurczakiem i warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- fasola czerwona z puszki - 100 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pomidor, pokrojony w kostkę - 1 sztuka
- ser żółty starty - 4 łyżki
- placki tortilli (duże) - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- olej - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos czosnkowy. Zawartość węższej części opakowania rozmieszaj dokładnie z jogurtem i majonezem. Odstaw do lodówki.
2. Piersi pokrój w cienkie paski. Wymieszaj w misce z olejem oraz Fixem Knorr. Zamarynowane mięso usmaż na rozgrzanej patelni.
3. W misce połącz usmażone mięso, cebulę, kukurydzę, fasolę, pomidory oraz starty ser. Wszystko razem wymieszaj.
4. Przygotowany farsz nałóż na placki tortilli i zwiń, jak krokiety.
5. Zwińnięte burritos opiecz na suchej, rozgrzanej patelni na złoty kolor. Przed podaniem pokrój pod skosem na pół. Podawaj z przygotowanym sosem.


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Meksykańskie burrito z kurczakiem i serem cheddar



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone z kurczaka - 0.3 kilogramów
- tortilla pszenna - 4 sztuki
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- czarna fasola w puszcze - 0.5 szklanek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ser cheddar tarty - 100 gramów
- olej - 50 mililitrów
- woda - 300 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone podsmaż na patelni z rozgrzanym olejem na rumiany kolor.
2. Cebulę pokrój w piórka, paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w cienkie paski. Warzywa dorzuć do usmażonego mięsa, dodaj fasolę. Całość smaź jeszcze ok. 4 minut.
3. Fix kurczak po meksykańsku Knorr połącz z wodą, wymieszaj i zagotuj w rondelku. Następnie wlej go na patelnię z mięsem i warzywami, gotuj wszystko razem do odparowania płynu.
4. Po zdjęciu patelni z ognia dodaj posiekaną świeżą kolendrę.
5. Tortille zrumień na suchej patelni, następnie nałóż na nią farsz, posyp starym serem i zawiń jak kromki, po czym ponownie podsmaż na suchej patelni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl