



Бурито во сос

Фичо ќе прави Буритос со пикантен фил со месо, во зачинет доматен сос, со рендан мек кашкавал.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ФИЛ ќе ви треба:

- 1 главица кромид средна големина
- 5 чешниња лук
- 2-3 феферони
- 500 грама мелено говедско месо
- мелен ким, сол и бибер
- 100 грама кечап
- 1 лажица сенф

За СОС ќе ви треба:

- 1 лажичка чили во прав
- 500 мл доматен сос
- ким, сол, половина лажичка шеќер и оригано

Ќе ви треба и:

- кашкавал Ајдамер
- Начо чипс

Чекор 1

На оган ставете ја Вок тавата да се загрее. Додадете ги исецканите кромид, лук и феферони. Количината на фефероните прилагодете ја според вашиот вкус.

Додадете го месото и зачините. Потоа додадете го доматниот сос и сенфот. Динстајте додека да добиете хомогена смеса.

Откако ќе се приготви, оставете го на рингла на тивко за да се одржува топлината.

Чекор 2

Во садот за сос ставете ги состојките за сосот и варете тивко додека не згусне.

Чекор 3

Секоја тортиља загрејте ја на тавче, полнете ја и веднаш сервирајте.

Чекор 4

На крај изрендајте кашкавал Ајдамер.



Совет

За декорација и комплетирање на вкусот користете тортиља чипс.

Користени производи:



Тава за пржење



Вок тава



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk