

Buritos

meksikanska kuhinja

potrebno je :

1. 500 g junećeg odreska,
2. 1 kašikica maslinovog ulja,
3. 1 srednji luk, fino iseckan,
4. 1 štapić cimeta,
5. 4 klinčića, 1 lorberov list,
6. 2 šolje juneće supe,
7. 8 x 20 cm tortilje,
8. paradajz salsa uz služenje.

Odstranite višak masnoće sa mesa, isecite na kockice veličine 2 cm. Zagrejte ulje u tiganju srednje veličine, kuvajte dok meso ne bude zlatno braon boje. Mesu dodajte štapić cimeta, klinčiće, lorberov list i juneću supu. Zagrejte do ključanja, smanjite temperaturu i krčkajte, poklopljeno još 30 minuta ili dok meso nije mekano a tečnost skoro sva nestala. Izvadite i izbacite štapić cimeta i klinčiće i lorberov list. Meso usitnite sa dve viljuške. Služite uvijeno u tortilju kao palačinke, sa paradajz salsom i salatam. Napomena : Mešavinu mesa možete ostaviti poklopljenu u frižideru 1 nedelju. Vreme pripreme 15 minuta. Vreme kuvanja 30 minuta. Služiti za 4 osobe. Servirajte vruće ili hladno.

www.raditeodkuce.com