

Tacos s mletým masem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	hovězí mleté maso
250 ml	hovězí vývar
1 ks	cibule
1 ks	červená paprika
1 ks	zelená paprika
2 ks	rajče
2 stroužek	česnek
	sůl
	pepř
	chilli
	olivový olej
12 ks	kukuřičně tortilly
	sýr na strouhání



Rajčatová salsa

2 ks	větší zralé rajče
1/2 ks	šťáva z limetky
1 lžička	nasekaný čerstvý koriandr
1 špetka	sůl
	drcený černý pepř

Postup přípravy

Najemno nakrájenou cibuli zpěníme na olivovém oleji, přidáme najemno nasekaný česnek a opečeme dozlatova. Přidáme nakrájenou zelenou a červenou papriku, hovězí maso, orestujeme a podlijeme hovězím vývarem, ochutíme solí, pepřem, podle chuti přidáme chilli. Necháme pozvolna dusit zhruba 45 minut. Tortilly můžeme buď zapéct v troubě dokřupava, nebo je pouze ohřát. Plníme čerstvými listy salátu, masovou směsí, nahrubo nasekanými rajčaty a zasypeme oblíbeným sýrem (eidam, gouda aj.) Podáváme s rajčatovou

salsou nebo guacamole.

Náš tip: *Podle chuti můžeme do masové směsi přidat kukuřici, černé olivy, fazole aj.*