Quesadilla od Smakołyki Dominiki

Przepis autorstwa Smakołyki Dominiki. Więcej na smakolykidominiki.pl

Ilość porcji: 6
Czas przygotowania: 15

Składniki

- 6 tortilli
- około 200 g sera żółtego
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 400 g mięsa mielonego
- 250-300 ml passaty pomidorowej
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 płaska łyżka cukru najlepiej brązowego
- 1 płaska łyżeczka mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki kuminu mielonego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- sól do smaku

Wykonanie:

Cebulę obierz i drobno posiekaj. Przesmaż na łyżce oleju.
Następnie dodaj mięso i smaż przez kilka minut. Po tym czasie dodaj passatę, koncentrat, czosnek przeciśnięty przez praskę i wszystkie przyprawy. Wymieszaj i pozostaw na ogniu, aż sos odparuje i farsz będzie zwarty.
Na zakończenie dodaj odcedzoną fasolę. Dokładnie wymieszaj.
Ser żółty zetrzyj na tarce.
Nastaw opiekacz, aby zaczął się nagrzewać.
Na połowę tortilli nałóż warstwę sera, następnie warstwę mięsa i znów posyp tartym serem. Złóż placek na pół, aby powstał półksiężyc. Włóż go do opiekacza Breville i zakmnij pokrywę. Piecz kilka minut do zrumienienia się tortilli.
Po upieczeniu połóż gotową quesadille na desce i pokrój ostrym nożem na trójkąty. Podawaj z sosem czosnkowym, guacamole lub pikantnym sosem pomidorowym.
Świetnie smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.

© Breville