

# Wrap a'la Buritto

Na szczęście udało mi się odnaleźć zdjęcia z przepisu na wrap a'la burrito.

Gdzieś mi zaginęły, ale już je MAM ! <3

Pokochana opcja na obiadek czy kolację, szczególnie przez mojego młodszego brata Maćka.

Wykonanie wymaga od nas troszkę dłuższej pracy, aczkolwiek nie jest to nic trudnego.

Jestem pewna, że zakochacie się w tym daniu tak jak i ja. ☐

Oprócz tego muszę Wam powiedzieć, że już jutro (27.05) wyjeżdżam z Polski aż na 3,5 miesiąca. Boję się bardzo lotu, mam jak zwykle milion przesiadek.

Mam nadzieję, że wszystko pójdzie sprawnie i bez żadnych stresujących incydentów.

**Trzymajcie kciuki !**

W związku z tym, że wyjeżdżam, uda mi się dzielić z Wami nowymi, ciekawymi i bardzo amerykańskimi przepisami. Chciałabym też od czasu do czasu wrzucić na maniaczkę parę zdjęć z życia w USA.

Mam nadzieję, że uda mi się bardziej zająć blogiem i troszkę go odwieźć, dodać jakieś new ones'e.

WE"LL SEE ! <3

## Wrap

### Składniki:

- 250 g mięsa mielonego
- 200 g przecieru pomidorowego
- 3 (*najlepiej różnokolorowe*) papryki
- 1/2 papryczki chili
- 2 ząbki czosnku
- 25 dag sera żółtego
- 2 pomidorki
- 400 g fasoli

200 g kukurydzy  
8 placków 'tortilla'



**Zaczynamy:**

Warzywa dokładnie myjemy i kroimy w kostkę.



Na oliwie z oliwek (*lub oleju*) podsmażamy cebulkę, aby się zeszkliła.

Dodajemy mięso mielone i czosnek.

Pamiętajmy, aby nie dodawać czosnku wcześniej niż mięsa, bo będzie miał gorzki smak.





Gdy mięso będzie już usmażone, dodajemy warzywa,  
fasolkę z kukurydzą i przecier pomidorowy.  
Dokładnie wszystko mieszamy i dodajemy starty ser.  
Doprawiamy słodką lub ostrą papryką, kminkiem, solą oraz  
pieprzem.  
Jeszcze chwilę smażymy i odstawiamy na bok.



Na placki wykładamy farsz i zwijamy jak na zdjęciu.





Takie zawijanki podgrzewamy na patelni bez tłuszczu.  
Najlepiej smakują z sosem tzatziki lub po prostu ze śmietaną.

### **SOS TZATZIKI**

Na tarku o grubym oczku ścieramy świeżego ogórka.  
Wyciskamy z niego sok i dodajemy 200 g jogurtu naturalnego  
(lub śmietany jogurtowej)  
oraz 2 łyżki majonezu. Następnie wciskamy 2 ząbki czosnku  
i dodajemy 2 łyżki przyprawy do tzatzików.  
Wszystko dokładnie mieszamy.



**SMACZNEGO !!!**



Wszystkomaniaczka

