



Huevos rancheros - Rančerské fazole



Druh jídla:



Luštěniny

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Dušení

Rančerská omáčka

1 lžička Paprika sladká maďarská mletá Avokádo

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

1 červené papriky

olej na smažení

2 stroužky česneku

1 červená cibule

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

2 chilli papričky

3 rajčata (rozmixovaná na pyré)

Ostatní suroviny

1 vejce

čerstvý koriandr

2 pšeničné tortilly

rančerská omáčka

2 lžíce červených fazolí (konzervovaných)

Způsob přípravy

Nejdříve si připravíme rančerskou omáčku. V kastrůlku rozpálíme olej, do něj dáme na jemno nakrájený česnek, cibuli, na kostičky nakrájenou papriku. Okořeníme maďarskou paprikou. Vše zalijeme rajčatovým pyré. Dle chuti osolíme, opepříme a necháme 20 minut vařit. Ke konci vaření přidáme na kostičky nakrájené chilli papričky.

Na pánvi rozežehřejeme olej a opečeme na něm tortilly z obou stran. Na pánvi usmažíme volské oko. Opečenou tortillu natřeme rančerskou omáčkou, poklademe fazolemi a rozmačkaným avokádem. Přiklopíme druhou tortillou. Namažeme ji opět rančerskou omáčkou, dáme na ni fazole, avokádo a volské oko. Celé zakápneme zakysanou smetanou a posypeme čerstvým koriandrem.