

Пикантные буррито с картофелем и фасолью

2 порции

Вам понадобится

- 1 столовая ложка сливочного или оливкового масла
- 1 крупный картофель, предварительно приготовленный, нарезанный
- 1 мелко нарезанный перец халапеньо
- 3 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 1/2 чайной ложки порошка тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 2 стакана черной фасоли
- Соль и перец по вкусу
- 4 маленькие лепешки (или 2 большие)
- сыр Чеддер по вкусу (по желанию)
- соус Сальса для подачи (по желанию)
- нарезанная кинза (по желанию)



Фото thespruceeats.com

Приготовление

1. В сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне разогрейте масло. Добавьте картофель, перец халапеньо и чеснок. Дайте ему повариться минуту. Добавьте порошок тмина и копченую паприку и аккуратно перемешайте, чтобы покрыть овощи. Дайте настояться еще минуту.
2. Добавьте черную фасоль, соль и перец. Готовьте 2 минуты. Попробуйте и отрегулируйте соль, перец и специи на свой вкус. Снимите кастрюлю с огня.
3. Выложите 4 маленьких или две больших лепешки на две тарелки. Равномерно выложите начинку на одну половину лепешки. Скатайте лепешки в рулет.
4. Разрежьте его пополам и подавайте с сальсой, посыпав сверху листьями кинзы.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION