

Pieczone wegetariańskie Enchiladas



Składniki

1 szt. - puszka kukurydzy
1 szt. - puszka czarnej
fasoli
1 szklanka - tofu
1 łyżeczka - sól
3 szt. - tortilla
kukurydziana
1 szt. - sos enchiladas z
puszki
3 garść - ser

Opis wykonania

Jestem zakochana w kuchni meksykańskiej. Przepis jest dziecinnie prosty i można dodać warzywa jakie tylko lubimy.

Na rozgrzaną patelnię wrzucam fasolę, kukurydzę i tofu, mieszając wszystko dodaję sól. Jedną garść sera dodaję do farszu razem z połową puszki sosu enchiladas i dokładnie mieszam. Przygotowane tortille nadziewam farszem i starannie zawijam. Przed wstawieniem do piekarnika posypuję wierzch serem i pozostałością sosu. Piekę w temperaturze 200 st. C. Podaję z śmietaną dekorując Enchiladas.