



Tálalás: **2 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

HUEVOS RANCHEROS, A MEXIKÓI REGGELI

Kóstoltad már a mexikói farmerek bőséges és izgalmas reggelijét tortillával, tojással, csípős salsával, babbal, korianderrel és persze avokádóval? Tervezd be a receptet a legközelebbi otthoni brunchra!

HOZZÁVALÓK

1 fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
250-300 g

koktélparadicsom
1/2 üveg Auchan
csípős salsa

1 friss koriander
1 csomag mexikói
fűszerkeverék, vagy
só, bors, római

kömény, piros paprika,
oregánó, chili
olívaolaj

ALLERGÉNEK

- 1 Először elkészítjük a salsát, amihez az olajon megfuttatjuk az apróra vágott vöröshagymát.
- 2 Hozzáadjuk a fokhagymagerezdeket, a paradicsomokat, a koriandert, csípős salsát, és kb 10 perc alatt összefőzzük.
- 3 Ugyanebben a serpenyőben a fokhagymát megfuttatjuk az olajon, majd hozzáadjuk a babot, mexikói fűszerkeveréket, és a friss koriandert.
- 4 5 perc alatt összesütjük.
- 5 Kevés olajon megsütjük a tortillalapokat.
- 6 Utolsó lépésként tükörtojást készítünk.
- 7 A tortillán tálaljuk a babot, tojást, paradicsomos salsát, friss koriandert, avokádót és fetasajtot, végül lime-lével meglocsoljuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

