

Burrito z polędwiczka wieprzową

Burrito z Polędwiczka Wieprzową – Meksykańska Uczta w Polskim Wydaniu

Soczysta polędwiczka wieprzowa, aromatyczne przyprawy i pyszne dodatki zamknięte w chrupiącej tortilli – to przepis na **burrito**, które przeniesie Cię prosto do słonecznego Meksyku! Delikatne mięso zamarynowane w słodkiej papryce i pieprzu, połączone z chrupiącą papryką, cebulą i czarną fasolą tworzy *idealnie zbalansowane nadzienie* o bogatym smaku.

Dla kogo?

Burrito z polędwiczka to doskonały wybór dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie tradycyjnych polskich składników z meksykańskimi smakami. To danie spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które uwielbiają jeść rękoma. Idealny pomysł na **rodzinny obiad** lub kolację z przyjaciółmi!

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się na *nieformalnych spotkaniach*, podczas oglądania meczu czy filmu. Możesz też przygotować je na weekendowy lunch, kiedy masz więcej czasu na kulinarne eksperymenty. Burrito świetnie nadaje się również na **imprezę w meksykańskim stylu** – wystarczy przygotować więcej nadzienia i pozwolić gościom samodzielnie komponować swoje porcje.

Czy wiesz, że...?

Dodatek Fixu Chili con carne Knorr nadaje potrawie *autentycznego meksykańskiego charakteru* bez konieczności

używania wielu różnych przypraw. Świeża kolendra dodana na końcu przygotowania to sekret, który podkreśla smak i aromat całego dania, dodając mu **świeżości i lekkości**.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do burrito – spróbuj dodać *guacamole*, kwaśną śmietanę lub pikantną salsę. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do marynaty odrobinę chili. Dla wersji **bardziej dietetycznej** zastąp ser pełnotłusty jego lżejszą wersją, a tortillę wybierz pełnoziarnistą.