

# Grillowana tortilla z mięsem mielonym

## Grillowana tortilla z mięsem mielonym – klasyk w nowej odsłonie

Chrupiąca z zewnątrz, soczysta w środku grillowana tortilla z mięsem mielonym to propozycja, która łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem. Aromatyczne mięso duszone z pomidorami i ziołami, zawinięte w złocistą tortillę, tworzy doskonałą kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika kuchni tex-mex.

### Dla kogo?

Grillowana tortilla to idealne danie dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdza się zarówno jako sycący lunch, jak i nieformalna kolacja. Dzieci uwielbiają jej chrupiącą strukturę, a dorośli docenią głębię smaku, którą można modyfikować dobierając ulubione przyprawy.

### Na jaką okazję?

To doskonała propozycja na nieformalne spotkania z przyjaciółmi, wieczór filmowy czy piknik w ogrodzie. Grillowane tortille świetnie sprawdzą się również podczas letniego grilla – wystarczy przygotować farsz wcześniej, a na miejscu tylko złożyć i podgrzać [placki](#) na ruszcie.

### Czy wiesz, że?

Tortilla wywodzi się z kuchni meksykańskiej, gdzie tradycyjnie wyrabia się ją z mąki kukurydzianej. Wersja pszenna, którą znamy w Europie, jest bardziej elastyczna i lepiej nadaje się

do grillowania. Sekret idealnej grillowanej tortilli tkwi w odpowiednim złożeniu – forma koperty zapobiega wypadaniu nadzienia podczas obracania.

## **Dla urozmaicenia**

Podstawowy przepis możesz wzbogacić o kukurydzę, fasolę, paprykę lub awokado. Miłośnikom ostrzejszych smaków polecamy dodanie jalapeño lub sosu tabasco. Tortillę można podawać z dodatkiem świeżej sałaty, kwaśnej śmietany lub guacamole, które znakomicie równoważą intensywny smak mięsnego farszu.