

# Burrito s houbami a nakládaným zelím

## Ingredience na 10 porcí

### TORTILLA

Tortilla (25 cm) – 620 g

### NÁPLŇ

žampiony čerstvé – 400 g

cibule loupaná – 50 g

česnek loupaný – 5 g

kmín drcený – 1 g

lahůdkové droždí – 2 g

sůl – 4 g

pepř mletý – 0.2 g

oregano sušené – 1 g

### RAJČATOVÁ RÝŽE

rýže jasmínová – 500 g

rajčata drcená – 300 g

voda – 600 g

oregano sušené – 1 g

sůl – 5 g

bobkový list – 0.1 g

### FAZOLE

### NAKLÁDANÉ ZELÍ

červené zelí syrové – 300 g

ocet vinný bílý – 5 g

cukr – 4 g

sůl – 3 g

pepř mletý – 0.2 g

## Žampiony

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostky a smažíme do růžova. Přidáme nasekaný česnek a chvíli ještě restujeme, sundáme z plotýnky a přendáme do větší mísy. Ve stejné pánvi orestujeme žampiony nakrájené na plátky do zlatova a přidáme k cibuli do mísy. Do směsi přidáme drcený kmín, lahůdkové droždí, sůl, pepř a promícháme.

## Rajčatová rýže

Do gastronádoby dáme suchou rýži, přidáme drcená rajčata, vodu, sůl, oregano a bobkový list a takto ochucenou směs vaříme cca 20–30 minut, dokud nebude rýže uvařená.

## Fazole

Fazole uvaříme do měkka a lehce rozštoucháme. Oloupanou cibuli nakrájenou na kostky orestujeme na oleji, přidáme česnek, rozmačkané fazole, oregano, drcený kmín, lahůdkové droždí a mleté chilli. Společně restujeme cca 5 minut, vypneme plamen a přidáme limetkovou šťávu.

## Zelí

Zelí omyjeme, rozřízneme na čtvrtiny, odstraníme košťál a na madolíně nakrájíme na tenké plátky. Osolíme, opepříme, přidáme cukr a zalijeme octem, pořádně promícháme. Zelí můžeme ještě pomačkat rukama a pak ho dáme odležet do lednice – ideálně přes noc.

## Servírování

Tortillu pomažene tatarkou, přidáme rajčatovou rýži, kořeněné fazole, houbovou směs, červenou a žlutou papriku a baby špenát. Tortilu zamotáme a vložíme do kontaktního grilu a opékáme.

Opečené

fazole černé – 150 g  
řepkový olej – 15 g  
cibule loupaná – 80 g  
česnek loupaný – 5 g  
oregano sušené – 1 g  
kmín drcený – 1 g  
tymián sušený – 1 g  
limetková šťáva – 5 g

voda – 50 g

### SERVÍROVÁNÍ

paprika červená – 150 g  
zelená paprika – 150 g  
baby špenát – 100 g  
tatarská omáčka – 300 g

burrito překrojíme na půl a podáváme se zeleninovým salátem.

### Tip

Místo černých fazolí lze použít červené fazole (mohou být z plechovky, jen přebytečný nálev scedíme). Pokud by směs na fazole byla příliš suchá, můžeme do ní přidat trochu zeleninového vývaru.