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 rozšťoucháme. 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.