

טורטייה קריספית במילוי בשר



רכיבים

- חבילה טורטיות
- גרם בשר בקר
- 1/4 4/1 כוס שמן צמחי
- בצל קצוצים
- 1/2 2/1 כפיות כמון טחון
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כוס אסם רוטב טריאקי
- כוס רוטב ברביקיו 290 מ"ל
- 1/2 2/1 חבילה פירורי לחם פירורית זהב

הכנה

1. מטגנים את הבצל. מוסיפים את הבשר ומערבבים היטב כדי שלא יהיו גושים. מוסיפים את התבלינים.
2. ממלאים את הטורטיות בתערובת הבשר ומגלגלים.
3. מצפים ברוטב ברביקיו וטריאקי. טובלים בפירורית זהב.
4. אופים בחום של 180 מעלות עד הזהבה ופריכות. ניתן גם לטגן אם רוצים בשמן עמוק.

20 דקות

6 6