FOODIE
CITY
WARSAW

# CARNE ASADA W TORTILLI – PRZEPIS

4 PORCJE

**SKŁADNIKI:**

**BAZA:**

- 400 g – sezonowany stek bavette
- 1 szt. – limonka; ½ szt. – pomarańcza
- 2 ząbki – czosnek; ½ pęczka – kolendra
- 1 szt. – świeże jalapeño; oliwa, sól i pieprz – do smaku

**DODATKI:**

- 4 szt. – tortille kukurydziane XL
- 200 g – dojrzały cheddar; ¼ małej sałaty lodowej
- 16 plastrów – surowy wędzony boczek (4 na osobę)
- 6 szt. – pomidorki koktajlowe; 50 g – masło
- 1 łyżeczka – cukier trzcinowy; musztarda Dijon – do posmarowania

**PRZEPIS:**

1. Wymieszaj sok pomarańczowy, część soku z limonki, przeciśnięty czosnek, oliwę, sól i pieprz. Obtocz stek w marynacie. Posiekaj kolendrę i jalapeño.
2. Podgrzej tortille w piekarniku pod wilgotnym papierem do pieczenia. Poszatkuj sałatę, skrop pozostałą limonką i oliwą. Zetrzyj cheddar, pomidorki pokrój i dopraw solą oraz cukrem.
3. Boczek usmaż. Stek osusz z nadmiaru marynaty i usmaż na mocno rozgrzanej patelni do wybranego stopnia wysmażenia. Posmaruj masłem i musztardą, odstaw na 5 minut.
4. Pokrój mięso w cienkie plastry w poprzek włókien. Na tortillach ułóż sałatę, stek, boczek, ser i pomidorki. Dodaj kolendrę, jalapeño i świeżo zmielony pieprz.

**UWAGI:**

- Stek bavette zamów z wyprzedzeniem. Na cały warsztat autor przewiduje jeden mały słoiczek musztardy Dijon.

## SMACZNEGO!