

# Tostadas

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: mexico

## Suroviny

česnek

sůl

1 ks cibule

kmín

sádlo

smetana kysaná

pepř mletý

sýr strouhaný

200 g slanina anglická

2 lžice protlak rajčatový

400 g plec vepřová

chilli

salát listový

350 g fazole černé

8 ks tortilly kukuřičné

salsa cruda

## Postup

Fazole, nejlépe přes den namočené, uvaříme doměkka. Slaninu pokrájíme nadrobno a orestujeme ji spolu s cibulí dosklovata. Přidáme chilli, protlak a ještě chvíli restujeme. Vše zalijeme asi 200 ml vývaru a ochutíme česnekem a solí. Necháme 10 minut povařit. Hotové fazole scedíme a umeleme na masovém mlýnku.

Vzniklou hmotu smícháme se směsí slaniny a protlaku. Měla by vzniknout pasta hustá asi jako bramborová kaše, kterou dle potřeby dochutíme. Vepřové maso nakrájíme na větší kusy a spolu s kmínem ho uvaříme v osolené vodě doměkka. Když vychladne, natrháme ho po vláknech na nudličky. Kousky masa ještě opečeme na sádle dozlatova. Přidáme pepř, chilli a sůl. Připravíme si tortilly a potřeme fazolovou pastou, na ni dáme vepřové maso, vše posypeme salátem, sýrem a dochutíme kysanou smetanou a salsou.