

## SNÍDAŇOVÉ BURRITO S CHORIZEM



Suroviny (10 porcí)

- 30 Aviko kulaté rōsti
- 100g másla
- 200g plátků salámu chorizo
- 30 vejce
- 300ml smetany ke šlehání
- nasekaná petrželka
- 10 x 10" pšeničná tortilla
- 200g strouhaného čedaru
- 400g fazolí v tomatu z konzervy

Sůl a pepř dle chuti

### Snídaňové burrito s chorizem

1. Kulaté rōsti usmažte dozlatova a nechte vykapat přebytečný olej.
2. Na pánvi rozpustěte máslo a orestujte chorizo.
3. V míse vyšlehejte vejce se smetanou a dochuťte solí a pepřem
4. Na pánvi připravte míchaná vejce, dejte pozor, aby nebyla moc tuhá. Posypejte sekanou petrželkou.
5. Na pánvi nahřejte tortillu nebo ji na pár sekund dejte do mikrovlnky, když bude vlažná, lépe se s ní bude manipulovat.
6. Doprostřed tortilly položte kulaté rōsti a zasypte je míchanými vejci, sýrem a horkými fazolemi.

Smotejte tortillu pomocí pečícího papíru nebo folie do tvaru burrita. Opakujte se všemi tortillami.

Dobrou chuť!



**Vaše radost z brambor je naší pýchou**