

detkityumen.ru

ЭНЧИЛАДА.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукурузные лепешки 4 шт.

Куриная грудка 1 шт.

Томатная паста 3 ст./л.

Вода 300 мл.

Зеленый перец 0,5 шт.

Перец чили 1 шт.

Сыр 200 гр.

Сметана 3 ст./л.

Петрушка мелко нарезанная 1 ст./л.

Соль, черный перец по вкусу.

Растительное масло для жарки.

Приготовление:

Энчиладас - традиционное мексиканское блюдо, которое до сих пор широко распространен не только в Мексике, но и во всем мире. Существуют многочисленные версии энчиладас, которые отличаются по начинке и соусу. В сегодняшнем рецепте, рулетики из тортильи, будут фаршированы курицей, томатным соусом, сыром, перцем чили и сметаной. Смесь сильных ароматов, которые придают этому блюду сильный и безошибочный вкус. Если вы хотите приготовить экзотический ужин, приготовьте это знаменитое блюдо по нашему рецепту.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

30.06.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/722/