

Zutaten für 6 große oder 8 kleine Tortillafladen (Balkanvariante):

150 g Puten-Extrawurst
80 g Trockenfleisch vom Rind/Suho meso
400 g Champignons
8 Eier
1-2 EL Ajvar
2 EL Sauerrahm
2 Tomaten
Tortillafladen



Zutaten für 6 große oder 8 kleine Tortillafladen (Mexikanische Variante):

300 g Faschiertes vom Rind
1 Zwiebel
8 Eier
1 Avocado
1 Paprika (ich verwende ½ rote und ½ gelbe)
1 Dose Mais
1 Dose Bohnen
2 Tomaten
Tortillafladen

Zum Würzen:

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zum Bestreuen für jede Variante jeweils:

ca. 300 g Käse (ich verwende eine Mischung aus Emmentaler und Mozzarella)

Zubereitung Balkanvariante:

- 1) Schneidet die Zutaten klein (wie im Video gezeigt). Bratet in einer Pfanne mit etwas Öl die Champignons an.
- 2) Nehmt diese heraus und bratet die Extrawurst- und Trockenfleischwürfel an. Verquirlt die Eier und übergießt damit die Fleischwürfel.
- 3) Rührt ein paar Mal um und nehmt die Eierspeis aus der Pfanne.
- 4) Vermischt Sauerrahm und Ajvar. Bestreicht mit 1-2 EL der Mischung den ersten Fladen. Legt zunächst etwas von der Eierspeis darauf, dann die Champignons, die Tomatenwürfel und schließlich viel Käse.
- 5) Rollt die Fladen fest auf (siehe Video) und legt sie zur Seite. Fahrt fort, bis Füllung und Fladen aufgebraucht sind.

Zubereitung mexikanische Variante:

- 1) Entkernt die Avocado und holt das Fruchtfleisch heraus. Zerkleinert dieses grob mit einer Gabel.
- 2) Bratet die Zwiebelwürfel und das Faschierte in einer Pfanne mit Öl an. Würzt das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Nehmt es heraus.
- 3) In derselben Pfanne bereitet ihr eine einfache Eierspeis zu und würzt diese mit ein wenig Salz.
- 4) Gebt in die Mitte jedes Fladens etwas vom Avocadopüree, Fleisch, Bohnen, Mais, Paprikawürfel, Tomaten und Käse und rollt die Fladen straff auf.



FRÜHSTÜCKSTORTILLAS – FRÜHSTÜCKSBURRITOS

Braten, Einfrieren, Lagern:

- a) Ihr könnt die vorbereiteten Burritos sofort in einer Pfanne (ohne Öl) und auf mittlerer Stufe (bei mir Stufe 5 von 9) von allen Seiten goldgelb anbraten. Dadurch werden sie außen knusprig und das Innenleben erwärmt sich bzw. schmilzt der Käse.
- b) Ihr könnt sie am Vorabend zubereiten, im Kühlschrank lagern und am nächsten Morgen anbraten.
- c) Wenn ihr lieber ein paar auf Vorrat hättet, wickelt jeden Burrito einzeln in Backpapier und gebt sie dann in einen großen Gefrierbeutel. Wichtig ist es, den Beutel sorgfältig zu verschließen. Die Burritos sind im Gefrierschrank ca. 3 Monate haltbar. Wenn ihr sie braucht, legt ihr sie am Abend in den Kühlschrank zum Auftauen (dabei entfernt ihr das Backpapier nicht). Am nächsten Tag könnt ihr sie in der Pfanne wie gewohnt anbraten.

Tipps:

- *Die Burritos kann man auch in der Mikrowelle erwärmen aber davon rate ich ab, weil sie dadurch labberig werden.
- *Seid vorsichtig mit flüssigen und saftigen Zutaten. Bei Tomaten solltet ihr immer das Innenleben entfernen und nicht zu viel von ihnen verwenden. Dasselbe gilt für Saucen. Entweder verwendet ihr sie sparsam oder lasst sie weg.
- *Bratet sie nie bei starker Hitze an. Außen werden sie schnell dunkel und sind dann innen noch kalt.

Sastojci za 6 velikih ili 8 malih tortilja (Balkan varijanta):

150 g pureći parizer
80 g suhog mesa
400 g šampinjona
8 jaja
1-2 kašike ajvara
2 kašike kiselog vrhnja
2 paradajza
tortilje

Sastojci za 6 velikih ili 8 malih tortilja (meksička varijanta):

300 g goveđeg mljevenog mesa
1 glavica crvenog luka
8 jaja
1 avocado
1 paprika (ja koristim ½ crvene i ½ žute)
1 konzerva kukuruza
1 konzerva graha
2 paradajza
tortilje

Začini:

so, biber, crvena mljevena paprika

Za posipanje, za svaku varijantu:

ca. 300 g sira (ja koristim mješavinu emmentalera i mozzarelle)

Priprema Balkan varijante:

- 1) Prvo sastojke kao suho meso i parizer izrežite na sitne kocke (pogledajte video). U tavi na ulju popržite šampinjone.
- 2) Izvadite ih pa popržite parizer i suho meso. Jaja kratko umutite pa prelijte preko mesa.
- 3) Par puta promiješajte i izvadite kajganu iz tave.
- 4) Pomiješajte ajvar i kiselo vrhnje. Premažite tortilju sa 1-2 kašike od ove mješavine pa redajte sastojke: kajganu, šampinjone, paradajz i puno sira.
- 5) Čvrsto ih zarolajte, kao u videu pokazano. Nastavite dok ne potrošite sve sastojke.

Priprema meksičke varijante:

- 1) Izvadite košticu avocada i mesnati plod. Izrežite ga na sitne komade a potom grubo usitnite pomoću viljuške.
- 2) U tavi popržite luk pa meso. Začinite solju, biberom i crvenom mljevenom paprikom.
- 3) U istoj tavi napravite jednostavnu kajganu samo od jaja. Začinite ih solju.
- 4) Tortilje premažite prvo sa malo od pirea od avocada a potom dodajte meso, grah, papriku, paradajz, kukuruz i sir. Čvrsto zarolajte.





TORTILJE ZA DORUČAK

Prženje i zamrzavanje:

- a) Gotove burritose možete odmah sa svih strana popržiti u tavi (bez ulja) i na srednjoj vatri (kod mene 5. stepen od 9). Tako izvana postaju hrskavi a iznutra se ugriju i sir se istopi.
- b) Možete ih pripremiti večer prije pa držati u frižideru. Ujutro ih samo popržite u tavi.
- c) Ako biste radije jedan dio zamrzli, svaki burrito umotajte u komad pek papira a zatim ih stavite u veliku kesu za zamrzavanje. Bitno je da kesu dobro zatvorite. U zamrzivaču mogu biti i do 3 mjeseca bez da se pokvare. Kad vam zatrebaju, noć prije ih izvadite i stavite u frižider da se otkrave (ne skidajte pek papir). Ujutro ih, kao inače, pržite u tavi.

Savjeti:

- *Postoji mogućnost da se ugriju u mikrovalnoj ali vam to ne preporučujem jer jako omekšaju i postanu gnjecavi.
- *Budite oprezni koristeći vodene i sočne sastojke. Paradajz koristite štedljivo i uvijek odstranite sjemenke. Isto vrijedi i za umake. Ili ih koristite u maloj količini ili izostavite.
- *Ne pržite ih na jakoj vatri jer brzo izgore a iznutra ostanu hladni i sir se ne otopi.