

Burito sa govedinom, pečurkama i kukuruzom

Ukupno vreme **15 min** 10 min vreme pripreme 5 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.387 kJ / 570 kcal

Masti: **22 gr** Protein: **31 gr**
Ugljeni hidrati: **55 gr**

SASTOJCI

2 porcije

100 gr	pečuraka
0,5	glavice crnog luka
0,5	crvene ljute papričice
1 kašika	biljnog ulja
200 gr	mlevenog junećeg mesa
0,5	crvene paprike
1 kašika	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
200 gr	kukuruza šećerca iz konzerve
1 gr	seckanog korijandera
2	tortilje
Sos:	
2 kašike	pavlake
1	zgnječeni čen belog luka
1 kašičica	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>

PRIPREMA

Korak 1

100 gr pečuraka - **0,5** glavice crnog luka - **0,5** crvene ljute papričice - **1 kašika** biljnog ulja - **200 gr** mlevenog goveđeg mesa - **0,5** crvene papričice - **1 kašika** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **200 gr** kukuruza šećerca iz konzerve - **1 gr** seckanog korijandera
Iseći pečurke, sitno iseckati crni luk i crvenu ljutu papričicu, a crvenu papriku iseckati na kockice. Zagrejati biljno ulje u tiganju i propržiti crni luk, čili i pečurke 1 minut. Dodati mleveno goveđe meso i Kikkoman soja sos. Kuvati, stalno mešajući, 2 minuta. Dodati iseckanu crvenu papriku i nastaviti sa kuvanjem dok meso ne počne da porumeni, a paprika ne omekša. Dodati kukuruz šećerac iz konzerve i zagrevati 2 minuta. Posuti seckan korijander, dobro promešati i ostaviti da se ohladi.

Korak 2

2 kašike pavlake - **1** zgnječeni čen belog luka - **1 kašičica** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **2** tortilje
Pomešati pavlaku sa zgnječenim belim lukom i Kikkoman soja sosom. Kašikom staviti fil na tortilju, preliti sosom, čvrsto umotati i peći na roštilju dok ne porumeni.