

# Un Burrito? Un Kebab? O Lipie Cu Apucături Orientale!



## Un soi de Burrito



Astăzi pregătim un **burrito cu iz oriental**: carne fragedă și condimentată, salată acrișoară cu ceapă și lămâie, totul învelit într-o lipie rumenă. O **rețetă simplă, gustoasă și perfectă** pentru un prânz rapid sau o cină reinventată!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

### Ingrediente pentru Burrito cu apucături orientale:

- 300-400 g carne de vită
- 1 ceapă
- 4-5 căței de usturoi
- 30 ml ulei de măsline
- 1 lingură pudră de ciuperci cu sare
- 1 lingură muștar dulce
- 1 linguriță rasă piper
- 2-3 g sare
- 50 g cașcaval
- 50 g castraveți murați

## Salată:

- 1 ceapă medie
- 1/2 ardei gras roșu
- 1 legătură pătrunjel
- 1 ardei iute verde și unul roșu
- zeama de la 1/2 lămâie
- 1 linguriță rasă sumac
- 1 linguriță rasă sare

1. Punem cratița pe foc mic-mediu, adăugăm uleiul și usturoiul mărunțit, apoi ceapa tăiată peștișor. Adăugăm sarea și sotăm 2 minute.
2. Adăugăm carnea, piperul și pudra de ciuperci. Amestecăm și gătim până când lichidul se evaporă și carnea capătă crustă.
3. Între timp, pregătim salata: tăiem ceapa, ardeiul gras și ardeiul iute peștișor, tocăm pătrunjelul, le amestecăm cu sumac, sare și sucul de lămâie.
4. Luăm 1 lipie, ungem cu muștar, adăugăm salată, carne, cașcaval și castraveți murați. Împachetăm ca un burrito. Repetăm cu restul lipiilor.
5. Punem lipiile umplute într-o tigaie, la foc mic, cu capac. Gătim 2 minute pe fiecare parte.
6. Tăiem și servim calde.