



COOKIT.COOL  
• **hovězí  
trhané** •  
ŠÉFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT

[cookit.cool](https://cookit.cool)

# Wrap s hovězím trhaným

a červenou cibulkou s medem



2 PORCE



15 MINUT



UŽIJTE SI

### Potřebné vybavení:

- 1 hrnec cca 2-3 litry
- 1 větší teflonová pánev (25-30 cm)

### Seznam dodaných surovin:

- 200 g hovězího předního masa sous vide (včetně výpeku)
- 60 g cibule červené
- 80 g majonézy
- 50 g rukoly
- 40 g červené řepy
- 20 g medu
- 70 ml směsi z:
  - 50 ml balzamikového octa
  - 20 ml vinného octa
- 20 ml olivového oleje
- 4 ks tortilly

**Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižirny nebo si u nás objednejte.**

- špetka soli na dochucení



### Příprava před vařením

- Natrháme hovězí maso na nudličky.
- Nakrájíme cibuli na měsíčky.
- Nakrájíme řepu na plátky.



### Příprava tortilly

- Tortillu ohřejeme na pánvi bez oleje po obou stranách vždy 10 sekund.



### Příprava masa

- Do hrnce nalijeme olivový olej a rozpálíme ho.
- Přidáme nakrájenou cibuli a restujeme ji 30 s.
- Přidáme směs z octů a med. Vše dobře promícháme a směs vyvaříme (viz foto).
- Proces trvá 3-4 minuty.



### Příprava tortilly

- Použijeme vždy ¼ potřebných surovin.
- Na jednu polovinu tortilly natřeme majonézu.
- Na polovinu natřené plochy směrem ke středu nasypeme rukolu.
- Na rukolu položíme maso a červenou řepu.



### Příprava masa

- Na závěr přidáme maso, vše dobře promícháme a 1 minutu ohříváme.
- Vypneme vařič a necháme maso v hrnci.



### Příprava tortilly-servírování

- Spodní cíp tortilly přehneme přes naplněnou část tak, aby okraj směřoval pod náplň.
- Tortillu se snažíme přes náplň utáhnout.
- Pokračujeme v zabalování směrem k prázdné části tortilly. Stále se snažíme tortillu dobře utahovat, aby se nám nerozevřela.
- Dobrou chuť.