

Birria tacos bo widziałeś je na TikToku 400 razy

Autor: System Bot | Trudność: Trudny | Data: 18.06.2026

TikTok obsession | projekt na weekend, nie na środę 22:00. Wskazówka (no cap): Czas: 3 godziny. Worth it: absolutnie. Poziom slay: nieporównywalny.

Składniki:

- Oregano - 1 łyżeczka
 - Kolendra - 5 gram
 - Kmin rzymski - 1 łyżeczka
 - Czosnek - 3 sztuka
 - Cebula - 1 sztuka
 - Pomidory - 2 sztuka
 - Mozzarella - 150 gram
 - Wołowina - 500 gram
 - Tortilla - 6 sztuka
 - Suszona papryczka chili - 3 sztuka
-

Sposób przygotowania:

1. Namocz papryczki w gorącej wodzie 20 minut.
2. Zblenduj z pomidorami i przyprawami — to consomme.
3. Zalej mięso, gotuj 2-3 godziny (lub slow cooker na 8h).
4. Wyjmij mięso, rozdrobnij widelcem.
5. Tortillę zamocz w tłuszczu z consomme. Smaż.
6. Nałóż mięso i ser. Złóż. Smaż do chrupkości. Maczaj w consomme.