

4
aterian
boksi

Jauheliha-nachopelti

4 HENKEÄ



1 PKT NAUDAN JAUHELIHAA
2 TL ÖLJYÄ
1 TL JUUSTOKUMINAA
½ TL SUOLAA
RIPAUS CAYENNEPIPPURIA
1 TLK TACOKASTIKETTA
1 TLK MUSTAPAPUJA
1 PAPRIKA
1 PSS KEVÄTSIPULIA
1 PSS MAISSILASTUJA
1 PSS JUUSTORAASTETTA
3 TOMAATTIA

Herkkujen herkkü!

1.

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.

2.

Ruskista jauheliha tilkassa öljyä. Mausta juustokuminalla, suolalla ja cayenepippurilla. Lisää joukkoon tacokastike ja valutetut pavut. Huuhtaise tacokastikkeen tölkki vedellä ja pyöräytä mukaan. Kuumenna kastike ja anna keittyä muutama minuutti.

3.

Kuutioi paprika ja suikaloi kevätspulit.

4.

Levitä maissilastut leivinpaperin päälle. Levitä maissilastujen päälle jauhelihaseos sekä kuutioitu paprika ja kevätspulisuikaleet. Ripottele lopuksi pinnalle juustoraaste.

5.

Kuumenna uunin ylätasossa noin 5 minuuttia.

6.

Kuutioi lopuksi tomaatit ja ripottele ne valmiin nachopellin päälle.

 35min.