

4
aterian
boksi

Jauheliha-tortillat



1 PKT JAUHELIIHAA
1 PUNASIPULI
1 PSS TACOMAUSTETTA

Lisäksi:

1 PS JÄÄSALAATTIA
1 KURKKU
1 PKT TORTILLALETTUJA
1 PSS JUUSTORAASTETTA
1 PRK RANSKANKERMAA
1 PRK MIETOA TACOKASTIKETTA

On perjantaiherkun aika!

1.

Kuori ja hienonna punasipuli. Suikaloi jääsalaatti ja kuutioi kurkku.

2.

Ruskista jauheliha pannulla omassa rasvassaan. Lisää joukkoon sipuli ja jatka paistamista, kunnes sipuli on pehmeää. Lisää tacomauste ja pidä lämpimänä.

3.

Lämmitä tortillaletut pakkauksen ohjeen mukaan.

4.

Kokoa letuille salaattia ja kurkkua. Jaa jauhelihaseos ja juusto kuoriin. Viimeistele tacot lusikallisilla ranskankermalla ja tacokastiketta.

 30min.