

Tacos z mięsem mielonym



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	50 dkg
cebula	1 szt
kukurydza w puszcze	4-5 łyżek
ogórek zielony	1 szt
pomidorki koktajlowe	kilka szt
sałata lodowa	kilka liści
placki do tortilli	8 szt
sos	
oliwa	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
papryka czerwona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić, wrzucić na rozgrzaną oliwę i zeszklić.
- KROK 2 Dodać mięso mielone i podsmażyć je przez kilka minut..
- KROK 3 Dodać przyprawę do mięsa mielonego. Podlać wodą i smażyć około 10 minut.
- KROK 4 Placki do tortilli podgrzać w kuchence mikrofalowej. Smarować je sosem do tacos i następnie wyłożyć mięso.
- KROK 5 Na mięsie ułożyć porwaną na kawałki sałatę lodową oraz plasterki ogórka.

KROK 6

Dodać kukurydzę oraz pomidorki koktajlowe i pokrojoną w paski paprykę. Zawinąć placki.

Smacznego :)