

Tacos z wołowiną



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina	500 gram
kukurydza	1 puszka
sos pomidorowy	1 szklanka
chili, sól, pieprz	szczypta
sos taco	1 słoik
fasola	1 puszka
tacos	1 (muszle)
cebula	1 sztuka
żółty ser starty	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podsmaż cebulę, dodaj mięso mielone wołowe i smaż aż się zrumieni. Dodaj sok pomidorowy po czym smaż aż częściowo odparuje. Dodaj odsączoną fasolę i kukurydzę. Dopraw do smaku solą, pieprzem i chili. Nałóż mięsny farsz do tacos. Posyp startym serem. Podawaj z dowolnym sosem taco.