



przepisy.pl

Meksykańskie nachos z chilli con carne



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 0.5 kilogramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr**
- cebule - 2 sztuki
- czerwona fasola w puszcze - 200 gramów
- pomidory w puszcze - 400 mililitrów
- chipsy nachos - 2 opakowania
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 5 gramów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- ser żółty - 200 gramów
- pęczek świeżej kolendry - 1 sztuka
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj cebule, czosnek oraz chilli. Rozgrzej tłuszcz na patelni. Podsmaż cebule oraz czosnek, następnie dodaj chilli oraz kmin rzymski. Smaż przez chwilę, by przyprawy oddały cały aromat.
2. Do warzyw dodaj mięso oraz Przyprawę do gyrosa Knorr. Posiekaj pomidory. Mięso smaź przez chwilę i na koniec wlej pomidory.
3. Duś całość około 20 minut. Pod koniec dodaj fasolkę z puszki i duś jeszcze chwilę tak, aby fasolka się nie rozpadła.
4. Do głębokiego talerza wysyp nachosy. Polej po wierzchu sosem mięsnym. Potrawę możesz podać natychmiast. Posyp ją startym serem oraz świeżo posiekaną kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl