



przepisy.pl

Meksykańskie tacosy z kwaśną śmietaną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tacos - 8 sztuk
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 250 mililitrów
- mięso mielone mieszane - 300 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- cheddar starty - 100 gramów
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml wody.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż mięso, dodaj przyprawy. Następnie wlej przygotowany Fix i doprowadź do wrzenia. Gotuj 8-10 minut na wolnym ogniu.
3. Mięso zdejmij z ognia i wystudź. Po tym czasie dodaj do mięsa pokrojoną drobno kolendrę oraz cebulę i wymieszaj.
4. Gotowy mięsny farsz nakładaj do tacosów.
5. Napelnione tacosy ułóż jeden przy drugim w żaroodpornym naczyniu. Polej każdy z nich śmietaną i posyp serem. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 10 minut w temperaturze 180 st. C.

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