



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chipsy tortilla - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- zielona papryka - 0.5 sztuk
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mielona wołowina - 250 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- posiekany pęczek kolendry - 1 sztuka
- sok z limonki - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- starty cheddar - 100 gramów
- marynowane papryczki Jalapeno - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej oliwę na patelni. Dodaj cebulę oraz zieloną paprykę i smaż 3-4 minuty. Następnie dodaj czosnek, smaż chwilę. Dodaj mięso mielone, chilli w proszku i kumin. Smaż do momentu, gdy mięso będzie zrumienione.
2. W dużej misce wymieszaj pomidory, dymkę, Jalapeno, kolendrę oraz sok z limonki. Przełóż do salaterki.
3. Do kielicha blendera włóż chilli, awokado, sok z limonki, kwaśną śmietanę oraz majonez Hellmann's. Całość zmiksuj i przełóż do miseczki, w której będziesz docelowo podawać.
4. Tortille przełóż na talerz. Wierzch pokryj przygotowanym mięsem a następnie posyp startym serem. Całość zapiecz ok. 2 minut. Danie udekoruj papryczkami Jalapeno.