



Nachos z serem

przepisy.pl



Składniki:

- placki tortilli - 8 sztuk
- mięso mielone - 250 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia - 30 mililitrów
- ser żółty tarty - 50 gramów
- woda - 250 gramów

 30 minut  5 osób  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Placki tortilli pokrój na trójkąty o bokach około 5 centymetrów. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w temperaturze 180 stopni przez kilka minut, do momentu zrumienienia.
2. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj z 250 mililitrami wody. Cebulę pokrój w drobną kostkę. W garnku rozgrzej oliwę, przesmaż pokrojoną cebulę, a następnie dodaj mielone mięso i wymieszaj. Smaż kilka minut, a następnie zalej przygotowanym Fixem Knorr. Całość duś około 10 minut.
3. W naczyniu żaroodpornym lub na blasze wysyp upieczone nachos, na wierzch wyłóż mięso. Całość posyp obficie startym serem i ponownie wstaw do piekarnika – zapiecz kilka minut do momentu, gdy ser się rozpuści. Podawaj z dipami różnego rodzaju według własnego uznania.

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