



przepisy.pl

Nachosy z indykiem - VIDEO



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka (ewentualnie z kurczaka) - 400 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- chipsy nachos - 200 gramów
- papryczka chilli - 2 sztuki
- czarne oliwki - 50 gramów
- zielone oliwki - 50 gramów
- ser żółty - 50 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- jogurt naturalny - 60 mililitrów
- pomidorki cherry czerwone - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Indyka pokrój w cienkie paski. Przełóż do miski i wymieszaj z Fixem Knorr. Następnie podsmaż mięso na patelni.
2. Dołączony do Fixu Knorr sos czosnkowy wymieszaj z jogurtem i majonezem.
3. Żółty ser zetrzyj na tarce. Pomidorki i oliwki pokrój na połówki, paprykę w cienkie paski. Chipsy rozłóż na dużym żaroodpornym talerzu.
4. Posyp je z wierzchu podsmażonym mięsem, żółtym serem, pomidorami, papryką chilli oraz czarnymi oliwkami.
5. Zapiekaj danie w piekarniku do momentu, kiedy ser zacznie się przypiekać.
6. Nachosy podawaj polane sosem czosnkowym i posypane posiekaną kolendrą.

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