



przepisy.pl

Pikantne Tacos z kaszotem Meksykańskim i wołowiną



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Chili z Indii Knorr** - 2 szczypty
- mielona wołowina - 150 gramów
- kumin - 1 łyżeczka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- passata pomidorowa - 150 mililitrów
- mieszanka meksykańska puszka - 200 gramów
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- kolendra świeża - 1 pęczek
- muszle do taco - 8 sztuk
- sałata lodowa - 4 listków
- pomidory - 2 sztuki
- serek typu Bieluch - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- ser cheddar - 30 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj i przesmaż na oliwie. Dodaj przyprawy i mięso – smaż do odparowania wody. Dodaj koncentrat pomidorowy i smaż chwilę razem.
2. Następnie wsyp zawartość opakowania Knorr i wlej ok. 250 ml gorącej wody oraz passatę – kaszę gotuj ok. 15 minut, do momentu aż będzie miękka.
3. Po tym czasie do garnka dodaj odsączona mieszankę meksykańską, całość wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Przygotowane kaszotto nałóż do muszli Tacos i ułóż w naczyniu, w którym będziesz serwować potrawę. Liście sałaty pokrój w cienkie paski, cheddar zetrzyj na tarce o grubych oczkach a pomidory pokrój w drobną kostkę.
5. Serek połącz z sokiem z cytryny, dopraw solą oraz pieprzem i wymieszaj. Gotowe Tacos'y podawaj z przygotowanymi składnikami oraz serem. Przed podaniem posyp listkami świeżej kolendry.

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