

Tacosi s mljevenom junetinom



Provjeri kako na brzinu spremiti ovo ukusno tradicionalno meksičko jelo koje je spremila naša [Slavonka](#).





Mljevenom mesu dodajte suhe sastojke – crvenu papriku, kajenski papar, mljeveni chili, kumin, češnjak, origano te sol i papar. Začine umasirajte.

Na jako zagrijanu tavu dodajte žlicu suncokretovog ulja, začinjeno mljeveno meso pržite na tavi 5 minuta uz miješanje.

Dodajte mesu sjeckani luk, promiješajte.

Dodajte zatim crvenu, zelenu i žutu papriku nasjeckanu na kockice.

Promiješajte i pržite još minutu.

Kušajte pa prilagodite začine po ukusu.

Za umak – sve sastojke promiješajte.



Za tortilje, možete ih jesti meke, samo podgrijane na tavi, a ako želite hrskave, tradicionalne taco tortilje, onda ih osušite u pećnici.

Pećnicu uključite na 180 stupnjeva. Tortilje savijte u polumjesec – klasični taco oblik. Svaku presavijenu tortilju smjestite na žicu od pećnice tako da jedna tortilje bude presavinuta preko dvije žice.

Tortilje sušite tako 10ak minuta da bi postale hrskave.

Slaganje tacosa:

Trakice iceberg salate – mesno punjenje – ribani sir – rajčica – umak.

Prije konzumiranja pospite par kapi limete.





Dobar tek!