

inköpslistan.se

Av: Carolina Bordner

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Budget

ENCHILADAS

Ingredienser

1 st lök, gul
3 klyftor vitlök
1 msk rapsolja
1 burk tomater, krossade
1 tsk salt
1 tsk chilipulver
500 g blandfärs
8 st tortilla
2 dl ost, riven
1,5 dl gräddfil *(laktosfri)*
4 st sallad

Gör så här

Sätt ugnen på 250°.

Skala och hacka lök och vitlök.

Stek löken och vitlöken i en kastrull i olja. Rör ner krossade tomater, krydda med salt och chilipulver. Låt små puttra.

Stek köttfärsen och blanda ner i tomatrörran. Fördela på tortillabröden och rulla ihop dem.

Placera dem i en ugnsform och strö över osten. Gratinera i ugn i ca 8 min.

Servera med gräddfil och sallad.