

inköpslistan.se

Av: Boris

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

FÄRSFYLLDA ENCHILADAS

Ingredienser

Bröd

2 st stora tortilasbröd 6st

Fyllning

500 g nötfärs
1 st lök, gul
1 dl majs
1 dl chilisås
1 krm salt
1 tsk svartpeppar
2 krm mexikansk krydda
2 dl ost, riven

Sås

1 burk krossade tomater
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
1 msk tomatpuré
2,5 dl grädde, matlagning
1 krm cayennepeppar
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 krm chilipeppar

Gör så här

Fyllning:
Bryn i smör så färsen får färg och löken blir mjuk. Tillsätt majsen och chilisåsen. Smaksätt med salt, peppar och mexikanskkrydda. Lägg färsblandningen på tortillas bröden och rulla ihop dem. Lägg dom i en långpanna och lägg riven ost över.
250 grader i 10min. Mitt i ungnen.

Sås:
Blanda allt i en kastrull och koka ihop. Smaksätt med salt, peppar och cayenne peppar.