



bild saknas



- ▮ 4 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt, Fest

FÄRSFYLLDA ENCHILADAS

Ingredienser ▮

▮ Bröd

2 st stora tortillasbröd 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 majs och chilisåsen. Smaksätt med salt, peppar och mexikanskrydda. 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 ugnen.

Sås:

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