

inköpslistan.se

Av: Iréne

4 st

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

TACOSKÅLAR MED FYLLNING*

Ingredienser

Fyllning

2 msk smör- & rapsolja *(för stekning)*
300 g blandfärs
1 st lök, gul *(hackad)*
2 klyftor vitlök *(pressade)*
1 påse taco kryddmix
1/2 burk tomater, krossade
1/2 burk majs
salt
svartpeppar

Tillbehör

4 st tacoskal *(tacotubes (tacoskålar))*
tomat *(klyftad)*
paprika *(grovt hackad)*
sallad
ost, riven

Såser

tacosås
creme fraiche, lätt
(med salt och svartpeppar)

Gör så här

Sätt ugnen på 125 grader.

Fräs lök genomskinlig. Tillsätt färsen
och stek den smulig. Tillsätt vitlök, krossade tomater och låt puttra sakta tills det mesta av vätskan har försvunnit. Blanda ner kryddmix och majs Låt bli varmt. Smaka av med salt och peppar.

Värm tacoskålarna i ugn ca 15 minuter.

Servera med tillbehören.