

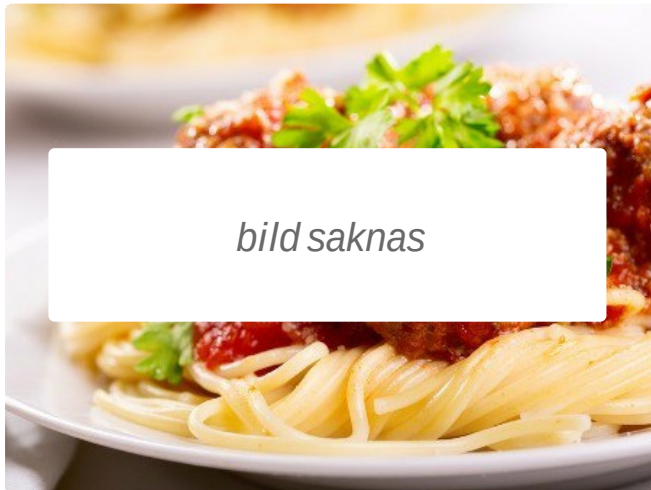


bild saknas

- ▮ 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.