



NACHOSY Z SEREM I SALSĄ POMIDOROWĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wołowego z dynią, fasolą czerwoną i przyprawami Sokolów
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1/2 opakowania przyprawy meksykańskiej
150 g startego sera cheddar
250 g kolorowych pomidorków koktajlowych
1 mała cebula
garść kolendry
1 łyżka oliwy
1 łyżeczka soku z cytryny
1 opakowanie nachosów (400 g)
olej do smażenia
sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 150°C. Na patelni rozgrzać olej. Dodać mięso i przyprawę meksykańską. Smażyć do momentu, aż mięso się zarumieni.
2. Do naczynia żaroodpornego wrzucić nachosy. Dodać usmażone mięso. Posypać serem i wstawić do rozgrzanego piekarnika na 10-15 minut.
3. Pomidorki koktajlowe pokroić na ćwiartki i przełożyć do miseczki. Dołożyć posiekaną w kostkę cebulę i listki kolendry. Dolać oliwę i sok z cytryny. Doprawić solą i wymieszać. Salsę podawać jako dodatek do gorących nachosów.