TACOS Z AWOKADO I POMIDORAMI

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wieprzowego z papryką, marchewką, czerwoną fasolą i przyprawami Sokołów
8 gotowych muszli kukurydzianych do tacos
1 łyżka przyprawy do tacos
2 pomidory (najlepiej 1 czerwony i 1 żółty)
1 awokado
1 mała cebula
1 mała sałata rzymska
4 łyżki śmietany 18% lub gęstego jogurtu
2-3 łyżki listków kolendry
1 cytryna
oliwa
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oliwy, dodać mięso i przyprawę do tacos. Smażyć, mieszając, aż mięso będzie złociste.
2. Pomidory, awokado i cebulę pokroić w drobną kostkę, po czym przełożyć do miski. Dodać 1 łyżkę oliwy, 1 łyżkę soku z cytryny oraz posiekaną kolendrę. Składniki wymieszać i doprawić solą i pieprzem. Sałatę posiekać.
3. Muszle do tacos napełnić sałatą, mięsem, salsą i śmietaną lub gęstym jogurtem. Podawać z cząstkami cytryny.

Karta Przepisu