Danie nacho z vege mięsem mielonym i jalapenos

Amaizin

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

- mięso mielone wegetariańskie - 300 g
- olej - 2 łyżka
- chipsy kukurydziane solone bezglutenowe tortilla - 100 g
- papryka jalapeno zielona krojona w zalewie - 1 słoik
- ser tarty - 100 g
- kwaśna śmietana - 100 ml
- sos salsa - - do smaku
- sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Mięso mielone podsmaż na odrobinie oleju do zarumienienia, dodaj pieprz i sól. Umieść chipsy kukurydziane w naczyniu żaroodpornym. Rozłóż mięso mielone i papryczki jalapeno, na wierzchu i posyp startym serem. Piecz w piekarniku przez 5 minut, aż roztopi się ser. Chipsy podawaj z kwaśną śmietaną i salsą amaizin łagodną lub pikantną.