



Tacot Jauhelihatäytteellä

Aineet: Jauhelihaa 500 g
2 isoa tomaattia kuutioituna
La Preferida Taco Dinner 1 ltk
Raastettua juustoa 200 g
Vettä 1,5 dl
Sipulia pilkottuna
Salaattia tai kiinankaalia pilkottuna
Creme Fraichea 200 g

Valmistus: Ruskista jauheliha pannulla.

Kaada ylimääräinen rasva pois.

Lisää tacomauste ja vesi.

Kuumenna kiehuvaaksi.

Vähennä lämpöä ja anna hautua 15 min. välillä sekoittaen.

Erottele tacokuoret ja lämmitä 175 asteisessa uunissa 5-7 min.

Täytä tacokuoret 2-3:lla ruokalusikallisella jauhelihasekoitetta ja lisää salaattia, tomaattia, raastejuustoa, sipulia, creme fraichea ja tacokastiketta maun mukaan.