

Tacos

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 1 h

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 5 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Cebulę pokroić w drobną kostkę, następnie podsmażyć na złoty kolor. Na patelnię dodać mięso i smażyć przez ok. 5 minut. Dodać pomidory z puszki i gotować aż woda odparuje.

Krok 2 - Przygotować guacamole: awokado obrać ze skóry, wyciągnąć pestkę i przełożyć do blendera. Dodać sok z limonki, ząbek czosnku i posiekane pomidory. Całość zmiksować, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Krok 3 - Na patelni podsmażyć kukurydzianą tortillę, a gdy będzie już ciepła nałożyć do niej mięsny farsz, guacamole i posypać siekaną kolendrą.