



Съставки за 3 Порции

◆ = Kotányi Produkte

280 g	Тортила чипс
1 бр.	Авокадо
2 бр.	Домати
3 стръка	Зелен лук
4 с.л.	Царевица (от консерва)
100 g	Чедър, настърган
1 бр.	Лайм

За каймата

400 g	Телешка кайма
2 бр.	Лук шалот
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	◆ Чесън на гранули
1 с.л.	◆ Червен пипер сладък, специален
½ ч.л.	◆ Кимшон, мян
	◆ Люто чили
	◆ Морска сол
	◆ Черен пипер на зърна

Начос с телешка кайма

⌚ 25–35 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте зехтина на тиган и пригответе каймата. Нарежете лука шалот на тънки лентички и добавете към каймата. Разбъркайте подправките и овкувете каймата с тях към края на готвенето.
- 2 Загрейте фурната на 200°C предварително. Нарежете домати и авокадото на кубчета. Нарежете зеления лук на ситно. В купа разбъркайте зеленчуците с каймата и царевичата, за да направите пълнката.
- 3 Пригответе тава, покрита с хартия за печене. Наредете част от тортила чипса в тавата и покрийте с част от пълнката и чедъра. Повторете докато свършат съставките.

СЪВЕТ: Направете 2-3 отделни „начос пирамидки“, за да отделите на порции.

- 4 Опечете във фурната за 5-8 минути, докато се разтопи чедъра. Изстискайте малко сок от лайм отгоре и се насладете.

СЪВЕТ: Сервирайте с малко заквасена сметана по желание.

