



JERNEJ KITCHEN

NACHOS S SIROM IN POPEČENIM MESOM

Nachos s sirom in popečenim mesom je fantastičen mehiški prigrizek s tortilja čipsom, topljenim sirom in poljubnim popečenim mesom. Hitro in zelo enostavno.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

NACHOS

- 200 g koruznega tortilja čipsa
- 100 g pečenega sesekljanega mesa (piščanec, govedina ali svinjina)
- 2 žlici vložene koruze
- 2 žlici vložene fižola
- 140 g pasiranega paradižnika (passata)
- 1/2 grobo sesekljanе čebule
- 1/2 žličke origana
- 1/2 žličke mletega koriandra ali kumine
- 1 žlica olivnega olja
- 200 g Edamca ali Provolone ali drugega sira za topljenje

TOOLS AND EQUIPEMENT

- pekač velikosti približno 20 cm x 30 cm
- skleda

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 200 °C. Pripravimo pekač velikosti približno 20 cm x 30 cm.

MESO Z OMAKO

V skledo damo pečeno sesekljano meso, odcejeno koruzo, odcejen fižol, paradižnikovo passato in grobo sesekljano čebulo. Začinimo s soljo in poprom ter začinimo z origanom, koriandrom ali kumino ter oljčno olje. Za dodaten pekoč okus dodamo še čili.

NACHO

Po pekaču razporedimo tortilja čips, čez njega razporedimo polovico naribanega sira. Čez sir razporedimo mesno omako in po omaki še eno radodarno plast sira.

PEČENJE

Pekač z nacho postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 10 minut pri 200 °C. Postrežemo še toplo. Poljubno po vrhu posujemo narezan avokado, drobno sesekljano čebulo in sesekljan koriander.