



Burger tacosi

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
<30 min

 BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

Za umak:

- 3 žlice K Plus majoneze
- 3 žlice K Plus kečapa
- 1 žličica K Plus senfa
- 1 žličica K Plus jabučnog octa
- ½ žličice ljutog umaka
- 2 K Plus kisela krastavca

Za posluživanje:

- 2 lista Iceberg salate
- Cherry rajčice

Za tacose:

- 4 Hrusty tortilje
- 200 g mljevene junetine
- Sol
- Papar
- 4 listića K Plus sandwich sira

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Da bi pripravili umak sitno nasjeckajte krastavce i pomiješajte sve sastojke u zdjeli. Nasjeckajte salatu na trakice, a rajčice prepolvite.

Ako imate veće tortilje uz pomoć manje zdjele ili tanjura i noža izrežite tortilju na promjer 12 cm. Rasporedite tanki sloj mesa na tortilje pa začinite sa soli i paprom.

Zagrijte tavu na jakoj vatri. U tavu dodajte malo ulja i stavite jednu tortilju s mesnom stranom prema dolje. Pritisnite špatulom i pecite 1-2 minute, a zatim okrenite.

Stavite krišku sira na vrh mesa i poklopite na 30 sekundi kako bi se sir otopio.

Izvadite iz tave i ponovite sa svim tacosima. Poslužite uz zelenu salatu, umak i cherry rajčice.

Od ostataka tortilje napravite tortilja čips, tako da narezane tortilje pržite u ulju nekoliko minuta dok ne postanu hrskave.



