



# חגיגת נאצ'וס מקסיקני בטעמים עם סלס מטהלים

כמות: 8 נאצ'וס אטורטיה אחת

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפיה: 6 דקות



## אופן ההכנה

## חומרים

### הכנת הנאצ'וס

חבילה של עלי טורטייה

חותכים את הטורטייה לשמונה כמו פיצה

3/4 כוס שמן זית

אפשר לחתוך את כל הערימה ביחד עם גלגלת של פיצה

1/2 כפית כורכום

בקעריית מערבבים את כל שאר החומרים

1/2 כפית מלח

טובלים כל חתיכת טורטייה ברוטב ומניחים על נייר אפיה שומרים על רווחים בין החתיכות

אופים בחום של 170 למשך 6 דקות (עד שמתחיל להשחים טיפה בקצוות - לשים לב לא לשכוח זה נשרף בשניות)

וככה ממשיכים את כל הנגלות הבאות

1 כפית תבלין בטעם גריל או שתי כפיות

אם רוצים לשמור לאח"כ עוטפים רק אחרי שזה מתקרר כדי שישאר קראנץ' והאדים לא ירככו את הנאצ'וס

זעתר

### להשלמת הארוחה

מסדרים את הנאצוס במגש ארוך ומפזרים קעריות עם מטבלים שונים

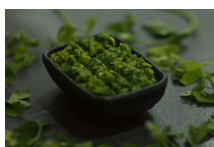
### מטבלים לנאצ'וס



סלסת עגבניות צליוות פיקנטית



רוטב גבינת צ'דר תוצרת בית מושלם



סחוג'ירוק



ממרח גוואקמולי אבוקדו מקסיקני



רוטב פיצה



סלסת עגבניות מקסיקנית

בתאבון!!

הירשאו לנו על אטרות ותמונות מתכונים במייל