



חגיגת נאצ'וס מקסיקני בטעמים עם סלס מטהלים

כמות: 8 נאצ'וס אטרסיה אחת

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפיה: 6 דקות

אופן ההכנה

הכנת הנאצ'וס

חותכים את הטורטיה לשמונה כמו פיצה
אפשר לחתוך את כל הערימה ביחד עם גלגלת של פיצה
בקערית מערבבים את כל שאר החומרים
טובלים כל חתיכת טורטיה 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
אם רוצים לשמור לאח"כ עוטפים רק אחרי שזה מתקרר כדי שישאר קראנץ' והאדים לא ירככו את הנאצ'וס

חומרים

חבילה של עלי טורטיה

3\4 כוס שמן זית

1\2 כפית כורכום

1\2 כפית מלח

1 כפית תבלין בטעם גריל או שתי כפיות
זעתר

להשלמת הארוחה

מסדרים את הנאצוס במגש ארוך ומפזרים קעריות עם מטבלים שונים

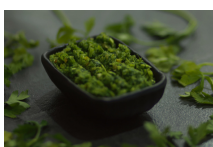
מטבלים לנאצ'וס



סלס עגבניות צליות פיקנטית



רוטב גבינת צ'דר תוצרת בית מושלם



סחוג ירוק



ממרר גוואקמולי אבוקדו מקסיקני



רוטב פיצה



סלס עגבניות מקסיקנית

בתאבון!!

הירשמן אינוולטר ותהנו ממעכונים במייד