
Tacogratäng

Kategori: Rätter med kött, köttfärs, korv mm

- 2 pkt philadelphiaost
- 1 burk creme fraiche
- 2 påsar tacokrydda
- 1 gul lök
- 1 röd paprika
- 1 burk krossade tomater
- 1 purjolök
- 500 - 600 g blandfärs

Stek löken så den blir mjuk. Bryn köttfärsen och strö sedan över tacokryddan. Koka köttfärsen enl. anvisningarna på påsen.

Vispa ihop philadelphiaost och creme fraiche med elvisp. Lägg det i botten på en form. Bred ut köttfärsröran ovanpå.

Låt de krossade tomaterna rinna av en stund i en sil, och håll dem sedan över köttfärsen.

Hacka purjolök och paprika och lägg dem på tomaterna.

Strö över riven ost.

Gratinera i 200 - 225 gr i 20 min.

Servera med sallad och taco-chips.

