

Zapečené nachos se sýrovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do kastrůlku nalijeme smetanu, přidáme sýr, rajský protlak, papriku, chilli papričku a pórek nakrájený na kolečka, světlou část. Za občasného promíchání na mírné teplotě necháme sýr zcela rozpustit, dosolíme a přisypeme olivy. Případně můžeme zahustit lžičkou solamylu.

Do zapékacích misek rozdělíme nachos, posypeme kořením, zalijeme omáčkou a zapékáme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.

Ingredience

- **Pórek** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Olivy zelené** - 15 g
- **Primator tavený sýr 45% 140 g 8D** - 150 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 4 g
- **Orientální směs 30 g** - 4 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **Solamyl 200 g** - 5 g
- **SABOR ESPECIAL Tortilla chips Habanero 120 g** - 250 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

