



Начо чипс со телешко чили

Многу е лесно да се нарача начо чипс кога сте излезени во град на пиво со пријателите, но сакаме да Ви предложиме еден рецепт кој можете да го пробате дома, и како што е случај со сите домашни јадења - ќе биде уште подобар! Овој начо чипс со телешко чили е наменет за оние кои сакаат малку да се олутат. Некои луѓе едноставно сакаат!



Состојки:

- 1 средно пакување начо чипс
- 300 грама мелено телешко месо
- 10 феферонки
- 250 милилитри доматиен сос
- 2 супени лажици чили прав
- 6 супени лажици црвен грав
- 100 грама кашкавал
- павлака
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Во овој рецепт нема многу готвење, но за почеток ќе го пржиме месото на среден оган.

Ставете ги чили правот и црвениот грав кога месото ќе почне да добива кафена боја и на крај ставете го доматиенот сос и крчкајте додека да испари вишокот вода.

Чекор 2

Време е да го наредиме начо чипсот. Загрејте ја решетката од рерната и наредете убав слој начо чипс.

Потоа врз него ставете неколку полни лажици телешко, па наредете уште еден слој начо чипс.

Многу нервира кога ќе го загризете начо чипсот и под горниот слој нема да најдете фил, нели?

Ставете уште телешко чили врз вториот слој начо чипс и покријте го со убаво изрендан кашкавал. Овде Ви треба убав кашкавал кој ќе се стопи под решетката.

Следни ставете ги исечканите пиперчиња. Тука одговараат феферонки или халапењо пиперчиња. На крај ставете уште малку кашкавал и спремни сме за печење.

Чекор 3

Ставете го начо чипсот под решетката 5 до 6 минути додека кашкавалот да се стопи и на некои места да стане крцкав. Извадете го и спремни сте за сервирање.



Чекор 4

На Вашите гладни пријатели едноставно сервирајте ја оваа закуска со неколку лажици павлака одозгора.

Совет

Експериментирајте со начо чипсот додавајќи му пилешко, авокадо, направете си лута салса. Ова е многу лесен начин да подготвите нешто за пријателите додека гледате фудбал или уживате во студено пиво на терасата.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk