Tacos se Sýrem na pánev



60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 4 měkké taco placky
- 200 g mletého masa (mix)
- 1 avokádo
- 1 červená cibule
- 2 rajčata
- 1/4 ledového salátu
- 1 žlutá paprika
- 1 červená paprika
- 1 menší plechovka kukuřice
- hrst žampionů
- 1 lžička mleté papriky
- špetka římského kmínu
- 1/2 lžičky sušeného česneku
- šťáva z 1 citronu
- koriandr
- 1 kelímek Jihočeské zakysané smetany
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Z poloviny avokáda, cibule, rajčete a citronové šťávy připravte guacamole, osolte a opepřete.
Mleté maso orestujte, dochuťte kořením a přidejte část kukuřice. Zvlášť orestujte papriky se žampiony a přidejte k nim zbytek kukuřice. Na placky naneste guacamole, přidejte salát, rajče a cibuli. Na polovinu placek dejte maso, na druhou polovinu zeleninu. Navrch položte opečený Sýr na pánev. Zakápněte citronem, ozdobte koriandrem a podávejte s Jihočeskou zakysanou smetanou.