Zapečené nachos



25 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení goudy Lipánek
- 100 g slaných tortilla chipsů
- 300 g mletého hovězího masa
- 1 menší červená cibule
- 2 stroužky česneku
- 1/2 červené papriky
- 2 lžíce kukuřice
- koriandr a jarní cibulka na ozdobu

Dip

- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 2 lžíce limetkové šťávy
- sušené oregano
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Na pánvi rozehřejeme trochu oleje a orestujeme nadrobno nakrájenou červenou cibuli. Přidáme prolisovaný česnek a mleté hovězí maso. Za občasného míchání opečeme dozlatova, osolíme, opepříme.

Do zapékací misky nasypeme tortilla chipsy a rovnoměrně na ně rozložíme masovou směs, papriku nakrájenou na kostičky a kukuřici. Navrch poklademe kousky sýru gouda Lipánek.
Pečeme v troubě předehřáté na 190 °C asi 10–15 minut, dokud se sýr nerozpustí a nezačne lehce zlátnout.
Mezitím si připravíme dip. Zakysanou smetanu smícháme s limetkovou šťávou, sušeným oreganem, solí a pepřem.
Hotové zapečené nachos podáváme s limetkovým dipem a ozdobíme nasekaným koriandrem a jarní cibulkou.