

Taco z chorizo

3 porcje 7 minut

Składniki

- 3 muszelki taco
- 1 chorizo, pokrojone w plastry
- 30 ml oleju roślinnego
- 60 g świeżego jalapeno
- 80 g cebuli, pokrojonej w kosteczkę
- 5 g kolendry, posiekanej
- 10 g kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- 10 g soku z limonki
- 1/8 łyżeczki ostrej papryki
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść chorizo, 30 ml oleju, 60 g jalapeno oraz 80 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Smaż saute.
5. Dodaj 1/8 łyżeczki papryki, 1/8 łyżeczki pieprzu oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

6 Smaż saute.

7 W muszelkach taco umieść farsz, kwaśną śmietanę, sok z limonki oraz posyp kolendrą.

8 Całość powtórz dla pozostałych muszelek.

9 Gotowe do podania! Smacznego!