



Tortillat

Tortillojen täytteenä salaatti ja jauheliha.



Työvälineet:



paistinpannu ja paistinlasta



salaattikulho, haarukka ja lusikka



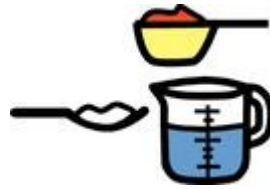
leikkuulauta ja -veitsi



teelusikka



Valmistusaineet ja -määrät:
(8 täytettyä tortillaa)



1 sipuli
400 grammaa jauhelihaa



1 pussi tacomaustetta



2 desilitraa ruokakermaa



2 tomaattia



1 paprika



1 pieni kurkku



salaattia



1 paketti tortilloja
(sisältää 8 tortillaa)



1 purkki kermaviiliä
1 pussi valkosipulidippi-jauhetta



Valmista salaattitäyte:



1. Pese ja kuivaa vihannekset.



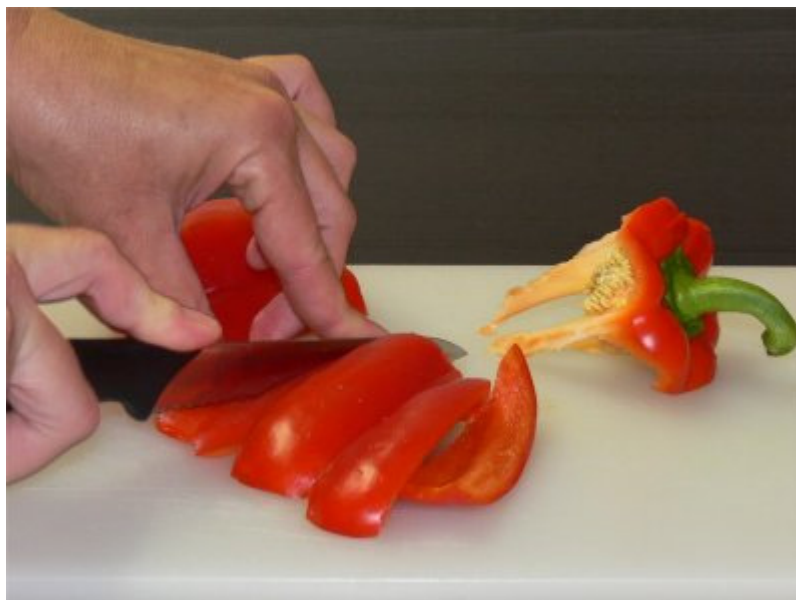
2. Pilko salaatti kulhoon.



3. Pilko kurkku ja lisää salaatin joukkoon.



4. Paloittele paprika ja lisää kulhoon.



5. Paloittele tomaatit ja lisää kulhoon.



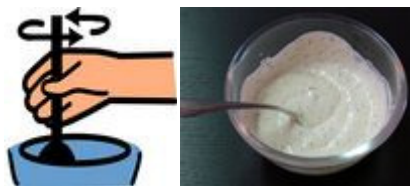
6. Sekoita salaattiainekset keskenään.



7. Jätä salaatti odottamaan tortillojen kokoamista.



Valmista kermaviilikastike:



1. Kaada kermaviilipurkin sisältö tyhjään kulhoon.



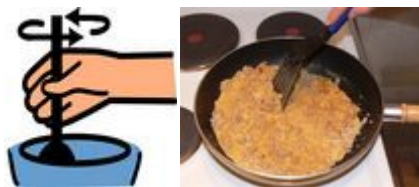
2. Lisää valkosipulidippi-jauhe.



3. Sekoita tasaiseksi seokseksi.
Jätä kastike odottamaan tortillojen
täyttöä.



Valmista lihatäyte:



1. Pilko sipuli.



2. Laita keittolevy lämpenemään. Valitse lämpötilaksi 4.



3. Laita paistinpannu keittolevylle. Voit tunnistella pannun lämpenemistä, kun kannattelet kättä paistinpannun yläpuolella.



4. Kun pannu on kuuma, lisää jauheliha ja sekoita.



5. Kun jauheliha alkaa ruskistua, lisää joukkoon sipuli ja sekoita.



6. Ruskista jauheliha-sipuliseosta koko ajan sekoittaen noin 5 minuuttia.



7. Lisää jauhelihan joukkoon taco-maustepussin sisältö.



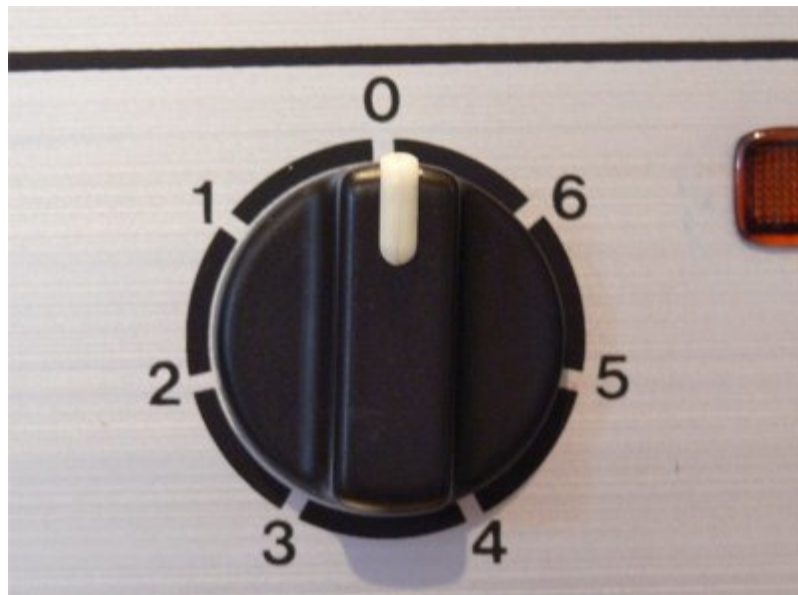
8. Lisää kerma ja sekoita hyvin.



9. Anna jauhelihatäytteen hautua noin 5 minuuttia.
Sekoita välillä.



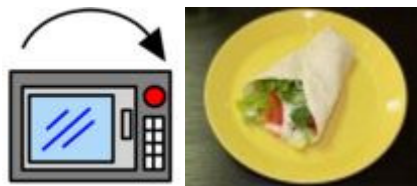
10. Katkaise virta keittolevystä, käännä kytkin 0-asentoon.



11. Kaada jauhelihatäyte tarjoilukulhoon odottamaan tortillojen täyttämistä.



Lämmitä ja kokoa tortillat:



1. Nosta tortilla lautaselle ja laita mikroon.



2. Lämmitä sitä vain hetki mikrossa.



3. Nosta tortillan keskelle salaattia, jauhelihatäytettä ja kermaviilikastiketta.



4. Taittele reunat kolmelta sivulta täytteen päälle. Voit myös rullata sen. Tortillan voi syödä käsin tai haarukkaa ja veistä käyttäen.



Lähde: www.papunet.net/materiaalit/