

Блинные тако



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (5-х человек)

• Ингредиенты

- Соус с базиликом 370g 200 г
- Мясной фарш 300 г
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Порция блинов
- Соль по вкусу
- Средняя луковица 1 шт.
- Средняя морковь 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовьте 15-20 блинчиков диаметром 10 см, используя базовый рецепт теста. Приготовьте начинку для тако.
2. Обжарьте лук до золотистого цвета.
3. Отдельно натрите на крупной тёрке морковь и обжарьте ее с оливковым маслом, пока она не станет мягкой.
4. В отдельной сковороде обжарьте мясной фарш, добавьте в него жареные овощи и специи. Хорошо все перемешайте.
5. Добавьте 3 столовых ложки **соусом с базиликом Pomìto** и потушите все вместе 3 минуты.
6. Если начинка получается слишком сухой на ваш вкус, добавьте еще соус

В этом блюде особенно важна подача. Сложите блинчики высокой стопкой, рядом поставьте начинку, греческий йогурт с мятой и домашний майонез и предложите своим гостям самостоятельно комбинировать вкусы, накладывая начинки в блины.