



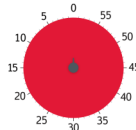
# CHILI ENCHILADAS



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



60 mínútur

● Hráefni:

● Nautahakk



● Laukur



● Hvítlaukur



● Heinz chili tómatsósa



● Oregano



● Cumin



● Salt



● Chiliduft



● Burritos krydd



● Taco sósa



● Rifinn ostur



● Maísbaunir



● Tortillakökur



● Fersk steinselja



● Rauður chili



● Olía



## Áhöld sem þú átt að nota



Panna



Ofn



Teskeið



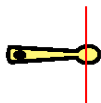


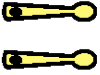










Mæliskeið



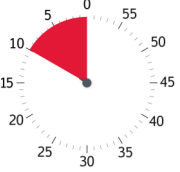






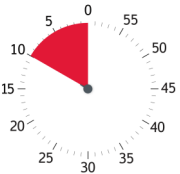



Bretti og hnífur

1	1 stk		Skerið einn lauk smátt.
2	2 rif		Pressið tvö hvítlauksrif.
3			Steikið laukinn og hvítlauksrifin uppúr olíu í nokkrar mínútur.
4	500 gr		Bætið 500 grömmum af hakki út í og steikið vel.
5	1 msk		Setjið eina matskeið af oregano á pönnuna.



6	1/2 tsk				Setjið 1/2 matskeið af cumin á pönnuna.
7	2 tsk				Setjið 2 teskeiðar af salti á pönnuna
8	1-3 tsk				Setjið 1 til 3 teskeiðar af chilidufti á pönnuna.
7	1 bréf				Setjið 1 bréf af burritos krydd á pönnuna.
8	1 stk				Skertið chili smátt og setjið á pönnuna.



1	 	Látið malla í 5-10 mínútur.
2	1 krukka  	Hellið 1 krukku af taco sósu á pönnuna.
3	1 dl   	Hellið 1 desilítra af Heinz chili tómatsósu á pönnuna.
4	 	Látið malla í 10 mínútur.
5	1 dós  	Bætið við einni dós af maísbáunum og smátt söxuður chili á pönnuna.



6		Hitið ofninn upp í 250 °c.
7	8 stk 	Takið tortillaköku og setjið hakkblönduna í miðja kökuna og rúllið upp.
8		Setjið allar tortillakökurnar í eldfast mót.
8	 	Dreifið osti yfir ásamt steinselju eins mikið og þið viljið.
8	 	Bakið í 10 mínútur eða þar til osturinn er vel bráðnaður.

