

# Tacos

## Ingredienser

- 500 gram köttfärs, t.ex. kycklingfärs eller nötfärs
- 2 msk rapsolja, att steka i
- 1 påse tacokrydda
- 2 msk vatten
- 2 msk tacosås
- 12 st tacoskal
- sallad
- 3 st tomat
- 0,5 st gurka
- 1 st gul lök(ar)
- 1 st gul paprika
- 1 st röd paprika
- 2 dl ost, riven

## Tillbehör

- tacosås
- gräddfil

## Tillagning

- Sätt ugnen på 175 grader.
- Stek köttfärsen i lite matfett. Häll i tacokrydda när färsen börjar bli klar tillsammans med 2 matskedar vatten och 2 matskedar tacosås. Rör om och låt puttra i 2-3 minuter på låg värme.
- Skölj salladen. Skölj och hacka grönsakerna.
- Värm tacoskalen i ugnen i 2-3 minuter.
- Ställ upp tacoskalen på tallrikar och lägg på köttfärs och sedan hackade grönsaker, lite gräddfil, tacosås och riven ost.