

Mor Lizzi's opskrifter.

Mexicansk gryde med Nachos.

1 ds. Mild tacosovs
1 ds. Hakkede tomater
500 gr. Mørt oksekød i tern
1 rød peberfrugt i tern
1 tsk. salt
1 nip peber
1 tsk. tacokrydderi
1 ps. Nachos (Majschips)

Tacosovs og hakkede tomater bringes i kog. Kødet lægges i og koger med i ca. 25 min eller til det er mørt. Peberfrugterne tilsættes og koger med 5 min. Smag til med salt, peber og tacokrydderier. Serveres med salat, f.eks. agurk i skiver og bønnespirer og Nachos.

