

Tex-mex - pølsegrateng



1 Slik gjør du

Sett ovnen på 220 °C. Kutt løk og pølser i små biter og stek i olje i en stor stekepanne til pølsebitene har fått farge.

2

Lag litt plass i midten av pannen og brun kjøttdeigen mens den hakkes i biter. Rør alt sammen med tacokrydder og stek i et par minutter.

3

Skyll av mais og bønner, og vend med salsa og kjøttblandingen. Bland godt og hell alt over i en ildfast form. Dryss over ost og gratiner i ovnen i ca. 10 minutter eller til osten er smeltet.

Server med et dryss av koriander og eventuelt hakket chili.

Trenger du litt crisp kan du servere tortillachips eller en frisk, grønn salat til.

Ingredienser

Du trenger

O:31:"craft\elements\db\CategoryQuery":78:{s:8:"editable";b:0;s:7:"groupId";i:5;s:11:"elementType";s:2: