

Prawdziwie meksykańskie nachos

Prawdziwe nachos nie pochodzą ze sklepu!!!! I o tym musicie pamiętać. Prawdziwe nachosy zrobicie w domu sami z kukurydzianej tortilli. Nie z tortilli pszennej, ale właśnie z kukurydzianej. Kukurydzianą tortillę możecie zrobić ze specjalnej mąki Masa Harina. Takie tortille możecie też kupić w sklepach z żywnością meksykańską.

Nachosy prawdziwie meksykańskie są zupełnie inne niż te sklepowe, mają zupełnie inny smak, są o niebo lepsze!



Składniki:

- dowolna ilość kukurydzianych tortilli,

- olej do smażenia

Przygotowanie

1. Tortillę pociąć na trójkątne kawałki. Smażyć w rozgrzanym oleju aż będą chrupkie.
2. Smacznego!

Aqua Fresca Mohito

Ponieważ jest coraz cieplej i lato jest cudowne, to dzisiaj coś dla ochłody. Słodko-kwaśny miętowy smak. Mohito dla dzieci i dla dorosłych, coś cudownie orzeźwiającego.



Składniki na 1 szklankę:

- garść świeżych liści mięty,
- łyżeczka miodu,
- sok z połowy limonki,
- rozdrobniony lód wedle uznania,
- woda (najlepiej gazowana)

Alkoholowa opcja:

- rum wedle uznania

Przygotowanie napoju

1. Na dnie szklanki ułożyć liście mięty. Zalać sokiem z limonki. Wlać łyżeczkę miodu.

2. Do szklanki wrzucić rozdrobniony lód, najlepiej po sam brzeg.
3. Uzupełnić wodą.
4. Długą łyżeczką do latte rozgnieść miętę i wymieszać miód.
5. Smacznego!

