

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!