

Zapékané nachos s krůtím masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí maso 400 g
- černé olivy 50 g
- tvrdý sýr 50 g
- hustý bílý jogurt 60 ml
- chipsy nachos 200 g
- zelené olivy 50 g
- koriandr 1 svazek
- Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem 1 balíček
- rajčata sherry 100 g
- červená chilli paprička 2 ks
- majonéza 60 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa nakrájejte na tenké nudličky. Dejte je do misky a okořeňte směsí z většího sáčku Knorr Inspirace Gyros s česnekovým dresinkem. Následně maso osmažte na pánvi.

Směs na dresink z menšího sáčku Knorr Inspirace Gyros smíchejte s jogurtem a majonézou, přikryjte potravinářskou fólií a dejte do lednice odležet.

Sýr nastrouhejte na struhadle. Rajčata a olivy nakrájejte na půlky, papriku na nudličky.

Nachos vložte do velké žáruvzdorné mísy. Svrchu je posypte osmaženým masem, sýrem, pokrájenými

rajčaty, chilli papričkou a černými olivami.

Dále posypte sýrem, pokrájenými rajčaty, chilli papričkou a černými olivami.

Jídlo zapékejte v troubě, dokud sýr nezačne zlátnout.

Nachos servírujte přelité česnekovým dresinkem a posypané posekaným koriandrem.