



Tacot

Aineet: 8 kpl tacoja:
1,5 dl vehnä jauhoja
1,5 dl karkeita maissijauhoja
1,5 dl vettä
1 tl suolaa
Jauhelihakastiketaäyte:
200 g jauhelihaa
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
1 rkl tomaattipyrettä
1 rkl vehnä jauhoja
50 g tomaattipapuja
½ l lihaliemä
Savukalatahnaäyte:
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl maitoa
100 g savukalaa
2 rkl sitruunamehua
pippuria

Valmistus: Tacot:

Sekoita jauhot ja suola veteen. Pyörittele noin 3 cm halkaisijaltaan olevia palloja. Kauli ne ohuiksi pyöreiksi levyiksi. Paista levyt nopeasti pannulla.

Jauhelihakastiketaäyte:

Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit. Lisää tomaattipyre ja jauhot, sekoita. Kaada kuuma lihaliemi kokoajan

sekoittaen. Keitä 30 minuuttia ja lisää valmiin kastikkeen joukkoon pavut. Mausta yrteillä ja halutessasi chilillä.

Savukalatahnaäyte:

Ohenna maidolla tuorejuustoa ja lisää muut aineet kevyesti sekoittaen.