



# MARIAS TACOLÅDA

4 personer

- |            |                                   |
|------------|-----------------------------------|
| 1/2 kg     | nötfärs brynes med<br>tacokryddor |
| 2 st       | vitlösklyftor                     |
| 1-2 st     | lökar                             |
| 1 burk     | krossade tomater                  |
| 2 st       | Röd/gul paprika                   |
| 2 st       | purjolökar                        |
| 1 burk     | creme fraise                      |
| 1 stor pkt | filadelfia ost                    |

Stryk creme fraise och filadelfiaosten på botten av formen (snåla inte). Häll på den stekta röran och lägg purjolök ovanpå och täck med mkt riven ost

Ugn: 225° i c,a 20 min ( tills det bubblar)

Servera med taco-chips (med chilismak) och sallad