

Domowe nachos

<https://wypiekibeaty.com.pl/domowe-nachos/>

Czas przygotowania 40 min Czas wykonania 15 min Czas całkowity 55 min

Przepis na sporą ilość nachosów. Autor: Wypieki Beaty Typ przepisu: Przekąska Ilość: 4

Składniki nachos:

120 g mąki pszennej
120 g mąki kukurydzianej
120 ml ciepłej wody
45 ml oliwy z oliwek
płaska łyżeczka soli
ewentualnie przyprawy do posypania: chilli, kolendra itp.

sos guacamole:

jedno dojrzałe, miękkie awokado
1 limonka
sól, pieprz, chilli do smaku

Wykonanie nachos:

Ze wszystkich składników zagnieć ciasto - możesz to zrobić mikserem (z hakiem lub świderkami).
Gotowe ciasto przykryj i odstaw na około 15 minut (u mnie leżało w woreczku dużo dłużej i czekało na pieczenie).
Odrywaj kawałki ciasta i wałkuj je na bardzo cienki placek - mniej więcej 1-2 mm, pokrój placek na mniejsze kawałki.
Ułóż nachosy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez około 15 minut w 160 stopniach.
Po upieczeniu ostudź.

sos guacamole:

Awokado przekrój na pół, usuń pestkę i obierz ze skórki.
Rozgnieć awokado widelcem, aż utworzy papkę.
Limonkę umyj, a następnie kilkakrotnie poturlaj nią (mocno dociskając ręką) po blacie - owoc dzięki temu trochę zmięknie i łatwiej będzie z niego wycisnąć sok.
Wyciśnięty sok z limonki dodaj do awokado i wymieszaj.
Przypraw do smaku solą, pieprzem i ewentualnie chilli.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:domowe_nachos

Last update: **2020/04/14 13:03**

