

Zapečené nachos s Tylžským sýrem a guacamole

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Guacamole de la cottage už jistě znáte. Co ho vyzkoušet s nachos a Tylžským sýrem?



Ingredience

- 100 g Tylžský sýr
- 150 g Jihočeský cottage
- 100 g smažená slanina
- 1 balení nachos
- 1 jalapeños
- půlka limetky
- olivový olej
- 1 avokádo
- 1 rajče
- 1 malá červená cibule nakrájená najemno
- 1 chilli paprička
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Na plech vyložený pečicím papírem dáme nachos. Poklademe Tylžským sýrem, na kolečka nakrájenými jalapeños a dáme zapéct do trouby na cca 10 minut na 180 °C. Mezitím si připravíme guacamole. Avokádo rozpůlíme, vydlabeme a v misce rozmačkáme společně s rajčetem nakrájeným na malé kostičky a červenou cibulí. Zakápneme olivovým olejem, osolíme a opeříme. Před podáváním zakápneme limetkou. Zapečené nachos posypeme smaženou slaninou, Jihočeským cottage a podáváme! :)