



# Начос с мясом

Хрустящие кукурузные чипсы с мясным фаршем, овощами и сыром. Подаются со свежей сальсой.

🕒 15 мин

## Ингредиенты

Фарш говяжий — 200 г

Мексиканская смесь специй — 1 ст. л.

Чипсы начос натуральные — 100 г

Кукуруза консервированная — 100 г

Фасоль красная консерв. — 100 г

Помидоры черри — 200 г

Лук красный — 1 маленькая головка

Сыр чеддер тёртый — 75 г

Кинза свежая — 1 горсть

Соль, перец, оливковое масло — по вкусу

## Приготовление

1. Лук мелко нарежьте. Помидоры черри: половину разрежьте пополам, половину мелко нарежьте. Кинзу крупно порубите.
2. В миске смешайте фарш с мексиканской смесью, посолите и поперчите. Переложите в жаропрочную миску. Готовьте 5 минут на программе «Картофель» (180 °C). Затем разрыхлите фарш вилкой.
3. В отдельную форму выложите чипсы начос. Сверху распределите фарш, кукурузу, фасоль, половинки помидоров черри и половину красного лука. Посыпьте сыром.
4. Поставьте форму в чашу аэрогриля. Готовьте 10 минут на программе «Картофель» (180 °C).
5. Приготовьте сальсу: смешайте мелко нарезанные помидоры черри, оставшийся лук, половину кинзы, 1 ст. ложку оливкового масла и соль. Подавайте с начос.

Совет: Хорошо также подавать со сметанным соусом или гуакамоле