



## Тако с овощами гриль



### Ингредиенты

◦Корнишоны (3-6 см) маринованные	1 банка (340г)
◦Смесь для жарки "Средиземноморская" с овощами гриль	1 упаковка (700г)
◦Петрушка	5 веточек
◦Помидоры	3 шт.
◦Соус чили	3 ст. л.
◦Лепешки мексиканские	6 шт.
◦Петрушка	5 веточек
◦Помидоры	3 шт.
◦Соус чили	3 ст. л.
◦Лепешки мексиканские	6 шт.

### Способ приготовления:



15 мин



6 порции



141 ккал

1. Обжарьте лепешки 3-5 минут на сухой сковороде либо прогрейте в духовке. <br>
2. На другой сковороде пожарьте, не размораживая и не добавляя масла, смесь для жарки в течение 10-15 минут.<br>
3. Приготовьте соус: взбейте в блендере помидоры, петрушку и маринованные огурчики. <br>
4. На лепешку выложите овощи, сверху заправьте соусом из помидоров и соусом чили, сверните рулетики и подавайте.



### Совет

Тако можно приготовить заранее и подогреть в умеренно разогретой духовке.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>