

Tacos buciols



Składniki

Opis wykonania

70dkg. mąki pszennej
1 1/2 wody mineralnej
gazowanej
2 dag. drożdży
3 łyżeczki soli
2 łyżeczka cukru
3 łyżki oleju
słonecznikowego lub
innego
olej do smażenia
przyprawa do kurczaka
sałatka

1 opakowanie sałaty
rukola
1 średni pomidor
4-5
białych,ładnych,średnich
pieczarek
50g. ser żółtego
oliwa z oliwek (kilka łyżek)
sól,pieprz do smaku
sok z 1/2 małej cytryny
sos

1 opakowanie serka
Bieluch
1 ząbek czosnku
1 mały ogórek zielony
suszona (najlepiej świeża)
mięta,sól,pieprz do
smaku
pęczek szczypiorku

Na mały głodos .Polecam.

acos ;)Składniki ciasta wyrabiamy na jednolitą,elastyczną masę tak aby odklejała się od rąk i stolnicy.Dzielimy na dwie połówki wałkujemy na okrągłe cienkie placki,kroimy wzdłuż nożem lub radełkiem w szerokie na 5cm.plastry i kroimy z nich trójkąty.Smażymy tacosy na głębokim oleju,odsączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku,posypujemy przyprawą. Sałatkos:) Pomidor kroimy w cienkie ząbki,pieczarki kroimy w cienkie plastry,ser trzemy na tarce i wszystkie składniki sałaty mieszamy.Polewamy oliwą,doprawiamy do smaku. sosos:) Czosnek przeciskamy przez prasę,ogórek obieramy trzemy na tarce i wszystko mieszamy z serkiem w misce,doprawiamy do smaku .Szczypiorek siekamy i posypujemy całość.SMACZNEGOS.