

Oppskrift

Ostegratinerte pannekaker med tacofyll



1

Stek kyllingkjøttdeig nesten ferdig i stekepanne, ha i løk mais og paprika. Lat surre i 2 minutter, hell over saus og jalapenos.

2

Fordel i pannekakene, rull de sammen, dryss over ost og gratiner i steikeovnen på 200 °C til osten er gylden og crispy.

3

Server gjerne med salat, løkringer og tomat.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Pannekaker	2 stk
Prior Kjøttdeig av kylling	80 g
Paprika, ternet	30 g
Mais	30 g
Løk, hakket	30 g
Jalapeños	10 g
Tacosaus	
Revet ost	