

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                  |       |