

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