Rychlé domácí nachos s rajčatovým dipem

Časová náročnost: minut

Nachos:

3 ks	tortillové placky
1 lžíce	olivový olej
1/2 lžičky	chilli
1/2 lžičky	sůl
trochu	mletý pepř



Rajčatový dip:

2 ks	větší rajče
1 lžíce	kečup
1 stroužek	česnek
1 ks	chilli paprička (nemusí být)
	sůl a mletý pepř

Postup přípravy

V mističce smícháme olivový olej společně s chilli kořením, solí a pepřem. Pomocí mašlovačky nebo kuchyňského štětečku potřeme touto směsí tortilly z obou stran a necháme je opéct na suché pánvi do křupava. Netrvá to příliš dlouho, proto dáváme pozor, aby se placky nespálily. Poté necháme lehce vychladnout a pokrájíme na typické malé trojúhelníčky. Dále si připravíme dip: Rajčata pokrájíme na co nejmenší kousky a pomocí vidličky nebo ponorného mixéru je lehce rozmačkáme do jemnější konzistence. Přidáme kečup, prolisovaný česnek a pokud máme rádi ostřejší, vhodíme také nadrobno pokrájenou chilli papričku. Dochutíme solí a pepřem. Dip dáme do menší mističky a přidáme k hotovým lupínkům, aby si je hosté mohli vychutnávat společně.