



1

Разогрейте духовку до 180 °С.

Сыр натрите на крупной терке, лук, чеснок и зелень мелко порубите.



2

В сковороде на среднем огне разогрейте растительное масло, обжарьте лук и чеснок 2-3 минуты, помешивая. Затем влейте томаты в собственном соку. Добавьте соль, чайную ложку сахара, табаско (регулируйте остроту по вкусу) и перец по вкусу, перемешайте и прогрейте 5-7 минут. Соус готов.



3

В другой сковороде с растительным маслом на сильном огне обжаривайте фарш 7-10 минут до подрумянивания. Добавьте смесь специй, посолите, поперчите по вкусу. Жарьте ещё 5 минут на среднем огне, помешивая.



4

Тортильи разогрейте в микроволновке 30 секунд, чтобы они стали эластичнее. Распределите по лепешкам обжаренный куриный фарш, сверху положите тёртый сыр (часть оставьте для шага 6) и сверху присыпьте частью зелени и сверните в трубочку.



5

Возьмите форму для запекания и вылейте на дно половину соуса.

Тортильи положите на соус швом вниз.



6

Когда все энчилады в форме, залейте их сверху оставшимся соусом, посыпьте оставшимся сыром и зеленью. Поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку на 15-17 минут, пока сыр полностью не расплавится и не начнёт кипеть.



7

Готовое блюдо порционно подавайте к столу.