



1

Просейте в миску кукурузную и пшеничную муку (оставьте 1 ст. л. для присыпки) и мелкую соль. Хорошо перемешайте. Смешайте 100 мл (1/2 стакана) теплой воды с 2 ст. л. растительного масла и влейте к мучной смеси. Замесите тесто (по необходимости добавьте еще немного воды), соберите в шар. Накройте полотенцем и оставьте при комнатной температуре на 20 минут.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте фарш на сильном огне 3-4 минуты, помешивая. Лук и чеснок мелко порубите, айсберг нашинкуйте, помидор нарежьте кубиком. Добавьте лук и чеснок на сковороду, всыпьте паприку, посолите по вкусу. Потушите 5 минут, помешивая.



3

Разделите тесто на 6 частей и скатайте в шарики. Присыпьте рабочую поверхность и скалку мукой и раскатайте тесто в круглые лепешки диаметром около 14 см.



4

Разогрейте сковороду (без масла) и выпекайте лепешки по 1-2 минуты с каждой стороны. Готовые тортильи должны получиться гибкими и хорошо гнуться, но не ломаться. Выпеченные тортильи слегка согните и выложите на них фарш со свежими овощами.



5

Подавайте домашние тако с говядиной и свежими овощами к столу.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу