

## תבשיל מקסיקני מעולה



### רכיבים

- חבילות דוריטוס מומלץ בטעם מקסיקני
- פחית שימורי שעועית רצוי בטעם צ'ילי
- פחית גרגירי תירס
- חבילה רוטב עגבניות מוכן
- גרם גבינת גאודה מגוררת
- גביע קרם, חמוץ, תרבותי או שמנת

### הכנה

1. מסדרים בתבנית את תכולת חבילה אחת של החטיף המקסיקני.
2. מערבבים בקערה את התירס, השעועית, רוטב העגבניות ו-200 גרם גבינה צהובה מגוררת ומערבבים היטב.
3. מניחים שכבה של 1/2 מכמות המילוי על החטיפים.
4. מסדרים מעל המילוי את חבילת החטיף השנייה. יוצקים מעליה את שארית המילוי ומשטחים לשכבה אחידה.
5. מערבבים בקערה את הקרם פרש עם יתרת פתיתי הגבינה הצהובה, יוצקים את התערובת מעל ומשטחים לשכבה אחידה.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-160 מעלות, אופים במשך 20 דקות מוציאים ומגישים.

40 דקות

4 servings 4