Nachos

šálek pšeničné hladké mouky
šálek kukuřičné hladké mouky
půl šálku teplé vody
půl lžičky soli
olej na potření
sůl (koření) na posyp

Suroviny smícháme, prohněteme těsto a necháme v teple ve fólii (proti osychání) uležet. Poté rozdělíme asi na třetiny a každou část vyválíme na tenkou placku přímo na pečícím papíře, rádýlkem předkrájíme, potřeme lehce olejem. Pečeme při 180 °C na spodní a horní ohřev 15 - 20 minut do lehkého zhnědnutí. Pokud se krajní kousky pečou už moc, odebereme je a dopečeme střední část. Nejlepší je péct "dvoufázově", tj. jen do zezlátnutí, upečené kraje odbereme, ostatní kousky nalámeme podle předkrojení a ještě dopečeme/dosušíme. Podáváme jen tak nebo s oblíbeným dipem.