

Nafn	Nacho Fiskur	Mynd
Flokkur	Fiskréttur	
Fjöldi skammta	(2) 4	
Matreiðslutími	15-20 mín	
Hráefni	(400) 800 g ýsa (í 100 gr bitum) (2½) 5 dl nachos (bragð að eigin vali) (1¼) 2½ dl rasp (¾) 1½ dl kornflögur (½) 1 stk egg (12,5 ml) ¼ dl nýmjólk salt og pipar	
Aðferð	<ol style="list-style-type: none"> 1. Myljið nachos- og kornflögurnar og blandið saman við brauðraspið. Saltið og piprið ýsubitana. 2. Hrærið saman egg og mjólk. 3. Veltið ýsubitunum upp úr eggjárærunni og svo upp úr raspinu. 4. Steikið ýsubitana við miðlungshita á pönnu á báðum hliðum, í smjörlíki eða olíu. Passið að hafa ekki of mikinn hita svo að raspið brenni ekki. 	
Athugasemdir	Berið fram með hrisgrjónum, salati, hvítlauksbrauði, slasasósu og nachos.	