



A legfinomabb taquitos

🕒 25—30 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépésben melegítsd fel a sütőt 180°C-ra. Ezután a tepsit borítsd be sütőpapírral.
- 2 A következő lépésben a főtt csirkehúst villával tépkedd szét egy tálba. Majd add hozzá a tejfölt, a sajtot, a sült csirke fűszersót és a sriracha szószt, és jól keverd össze. Ezután a tortillákat vágd négy részre.
- 3 Most tegyél egy evőkanálnyi tölteléket mindegyik tortilla közepére, és tekerd fel szorosan. Ismételd meg a többi töltelékkel és tortillával. Ezután terítsd a taquitókat egy lapra, kend meg olajjal, és tedd a sütőbe 15 percre.
- 4 Ez idő alatt a mártáshoz szükséges összes hozzávalót keverd össze egy tálban. Tálald a sült taquitókat a mártással együtt.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Főtt csirkehús (mell vagy comb)
120 g	Tejföl
80 g	Reszelt sajt
1 tk	Sriracha szósz (csípős chiliszósz)
1 ek	Olívaolaj
4 db	Tortilla
1.5 tk	♦ Sült csirke fűszersó

A mártogatóshoz

100 g	Tejföl
1 tk	Méz
1 tk	♦ Toscana fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

