



Такитоси с пиле, чедър и млечен сос

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Пилешко месо, сготвено
120 g	Заквасена сметана
80 g	Чедър, настърган
1 ч.л.	Срирача сос
1 с.л.	Зехтин
4 бр.	Тортила питки
1 с.л.	♦ BBQ Пиле

За соса

100 g	Заквасена сметана
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Див лук, зелени перца
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително и пригответе тава, покрита с хартия за печене.
- 2 Накълцайте пилешкото месо или разкъсайте с две вилници, ако е току що приготвено. Разбъркайте със заквасена сметана, чедър, сос Срирача и овкусете с микса за BBQ Пиле.
- 3 Нарежете всяка от тортила питките на четири. Сложете по 1 с.л. в по-широката част на всяко парче и навийте на пурички.
- 4 Наредете такитосите в тавата и намажете с малко зехтин. Опечете във фурната за 15 минути.
- 5 През това време разбъркайте съставките за соса и сервирайте с такитосите след това.

