



Пилешки такоси със салца от ананас

⌚ 160–180 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За такосите

600 g	Пилешки пържол
2 с.л.	Олио
1 бр.	Лук
1 бр.	Домат
6 бр.	Халапеньо, мариновано
100 ml	Сок от ананас
400 ml	Пилешки бульон
1 с.л.	♦ Микс за грил/барбекю
1 ч.л.	♦ Кимион, млян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
12 бр.	Такоси
150 g	Моцарела/чедър

За салцата от ананас

120 g	Ананас
Половин	Червен лук
1 бр.	Лайм
1 ч.л.	♦ Лото чили

- 1 Загрейте фурната на 160°C предварително. Нарезете лука и домата за плънката на малки кубчета. Блендирайте ги с лютите чушки халапеньо, сока от ананас и подправките.
- 2 Загрейте олиото на тиган и запечете пилешките пържол за 2-3 минути от двете страни. Прехвърлете ги в дълбока тава и залейте със соса от блендера и бульона. Опечете ги във фурната, покрити с фолио за 90 минути. След това махнете фолиото и печете още половин час.
- 3 Раздърпайте готовите пилешки пържол с две вилници, за да получите дърпано пилешко. След това разбъркайте добре в соса от тавата.

СЪВЕТ: Може да прецедите соса, ако ви се стори прекалено мазен.

- 4 Пригответе салцата като изстискайте сока от един лайм и настържете кората му. Нарезете лука на ситно, а ананаса на кубчета. Разбъркайте със сока и кората от лайма, както и с останалите необходими съставки за салцата.
- 5 Пригответе такосите според указанията на опаковката. Ние пригответе в предварително загрята на 160°C фурна, като напълнихме такосите с дърпано пилешко, салца и моцарела. Покрихме ги с фолио и сложихме във фурната за 10 минути.

СЪВЕТ: Може да сервирате с допълнително салца и сос гуакамоле.

