



Chipotle pileći tacosi

🕒 160–180 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Rajčicu i luk narežite na komade. U blender dodajte luk, rajčicu, češnjak, ukiseljene feferone, Kotányi začin i sok od ananasa. Miksajte dok smjesa ne postane glatka.
- 2 U loncu zagrijte malo ulja na srednje jakoj vatri. Dodajte piletinu i pecite 2–3 minute sa svake strane dok lagano ne porumeni. Ulijte izmiksanu smjesu i dodajte temeljac. Zakuhajte, poklopite i stavite u pećnicu na 2 sata.
- 3 Izvadite piletinu i kratko je ostavite da se ohladi, zatim je rastrgajte rukama ili vilicom. Skinite dio masnoće s vrha umaka pa ga procijedite. Vratite meso u polovicu procijedenog umaka i promiješajte.
- 4 Za salsu sitno nasjeckajte luk i grubo nasjeckajte ananas. Pomiješajte s lukom, dodajte sok i korica limete, ljuti umak, sol i papar pa promiješajte.
- 5 Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri. Tortilje kratko umočite u odvojenu masnoću od mesa pa ih stavite na tavu i pecite oko 30 sekundi. Okrenite, dodajte sir i piletinu, preklopite i kratko pecite sa svake strane dok ne postanu hrskave. Poslužite uz preostali umak i salsu.

Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Otkoštenih pilećih zabataka, bez kože
2 žlice	Ulja
1	Glavica luka
1	Rajčica
1 vrećica	♦ Secrets of Mexico - Tacos
6	Ukiseljenih feferona
100 ml	Soka od ananasa
400 ml	Pilećeg temeljca

Za ananas salsu:

120 g	Ananasa (svježeg ili konzerviranog)
1 žlica	Sitno nasjeckanog ljubičastog luka
	Sok i korica limete
1 žličica	Ljutog umaka

Za serviranje:

12	Taco tortilja
150 g	Mozzarella

