



Chipotle piščančji takosi

🕒 160–180 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C. Sesekljajte čebulo in paradižnik. V mešalnik dodajte čebulo, paradižnik, česen, vložene čilije, Kotányi Burrito mešanico in ananasov sok ter zmiksajte do gladkega.
- 2 V loncu segrejte malo olja in piščanca na hitro popecite 2–3 minute na vsaki strani. Prelijte z omako iz mešalnika in dodajte jušno osnovo. Zavrite, pokrijte in postavite v pečico za 2 uri.
- 3 Piščanca vzemite iz lonca, nekoliko ohladite in ga z vilicami natrgajte. Odstranite del maščobe iz omake in jo precedite. Meso vrnite v polovico omake in premešajte.
- 4 Za salso drobno nasekljajte čebulo in ananas ter ju zmešajte z limetino lupinico, sokom, pekočo omako, soljo in poprom.
- 5 Segrejte ponev. Tortilje pomočite v maščobo od mesa, jih popecite približno 30 sekund, obrnite, dodajte sir in piščanca, prepognite ter popecite do hrustljivosti. Postrezite z omako in salso.

Sestavine 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 600 g | Piščančjih stegen brez kosti in kože |
| 2 žlici | Olja |
| 1 | Čebula |
| 1 | Paradižnik |
| 1 vrečka | ♦ Burrito, začimbna mešanica |
| 6 | Vloženih čilijev |
| 100 ml | Ananasovega soka |
| 400 ml | Piščančje jušne osnove |

Ananasova salsa

| | |
|----------|----------------------------------|
| 120 g | Ananasa (svežega ali iz kompota) |
| 1 žlica | Drobno sesekljane rdeče čebule |
| | Lupinica in sok limete |
| 1 žlička | Pekoče omake |

Za serviranje

| | |
|-------|-------------------|
| 12 | Tortilj za takose |
| 150 g | Mocarele |

