



Fűszeres csirkés taco ananászos salsával

🕒 160–180 Perc   

Elkészítés

- 1 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A hagymát és a paradicsomot felaprítjuk, majd a fokhagymával, a jalapenoval, a fűszerekkel és az ananászlével együtt egy turmixgépbe tesszük és simára turmixoljuk.
- 2 Kevés olajat hevítünk egy lábasban közepesen magas hőfokon. Hozzáadjuk a csirkét, és oldalanként 2–3 percig elősütjük, amíg enyhén megpirul. Felöntjük a turmixolt keverékkel, majd hozzáadjuk az alaplevet. Felforraljuk, lefedjük, és 2 órára sütőbe tesszük.
- 3 A csirkét kivesszük, és kicsit hűlni hagyjuk, majd két villa segítségével vagy kézzel szálaira szedjük. A főzőléről a zsiradék egy részét lekanalazzuk, majd leszűrjük. A húst visszatesszük a leszűrt lé felébe, és alaposan összekeverjük.
- 4 A salsához a hagymát finomra vágjuk, az ananászt pedig feldaraboljuk. Hozzáadjuk a lime héját és levét, a csípős szószot, a sót és a borsot, majd alaposan összekeverjük.
- 5 Egy serpenyőt közepesen magas hőfokon felhevítünk. A tortillákat a húsból visszamaradt zsiradékba mártjuk, majd a serpenyőbe tesszük, és kb. 30 másodpercig sütjük. Megfordítjuk, sajtot és csirkét teszünk rá, félbehajtogatjuk, majd mindkét oldalát röviden átsütjük, amíg ropogós lesz. A maradék szósszal és a salsával tálaljuk.

Összetevők 6 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

600 g	Csirkecomb filé
2 ek	Olaj
1 fej	Vöröshagyma
1 db	Paradicsom
1 ek	🍷 Grill Mexikó fűszersó
6	Ecetes jalapeno paprika
100 ml	Ananászlé
400 ml	Csirke alaplé

Az ananászos salsához

120 g	Ananász
1 ek	Apróra vágott lilahagyma
	Reszelt citromhéj
1 tk	Csípős szósz

A tálaláshoz

12 db	Tortilla
150 g	Mozzarella sajt

