

 Gegrillte Ananas Tacos
mit Burger Asian Style
Gewürz-Mischung

Тако с ананасом на гриле в азиатском стиле

 30—40 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

 = Kotányi Produkte

1 шт.	Ананас
4 ст. л.	Свежая кинза
2 шт.	Зубчики чеснока
2 шт.	Зеленый лук
3 ст. л.	Соевый соус
2 ст. л.	 Кунжутное масло
3 ст. л.	Коричневый сахар
1 шт.	Лайм
5 шт.	Веточка кинзы
1	Горсть салата
4 шт.	Кукурузные тако
2 ст. л.	 приправа Азиатская кухня
Щепотка	 Соль морская

Для соуса с авокадо

1 шт.	Авокадо
0.5 шт.	Огурец
4 ст. л.	Йогурт
0.5 шт.	Лайм
1 щепотка	 Соль морская
1 щепотка	 Перец черный горошек

- 1 Очистите ананас, нарежьте на маленькие кусочки и положите в закрывающийся контейнер.
- 2 Добавьте приправу "Азиатская кухня", соль, свежую кинзу, лук, соевый соус, кунжутное масло и коричневый сахар в миску и смешайте блендером. Затем замаринуйте в этом соусе кусочки ананаса и отложите в сторону.
- 3 Чтобы приготовить соус из авокадо, смешайте все ингредиенты, кроме огурца, в миске и хорошо разомните вилкой. Нарежьте огурец на маленькие кусочки и добавьте в соус.
- 4 Выложите кусочки ананаса на гриль и готовьте, пока они не станут коричневыми с двух сторон.
- 5 Заверните лепешки тако в фольгу и обжарьте на гриле в течение 2 мин.
- 6 Наполните лепешки салатом, кинзой, ананасом, приправьте соусом из авокадо и сбрызните готовые тако оставшимся маринадом и соком лайма. Приятного аппетита!

