

Тако с ананасом на гриле в азиатском стиле

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите ананас, нарежьте на маленкие 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!

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