



Összetevők 4 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

500 g	Grillcsirke tegnapi
12 db	Taco
1 csokor	Koriander, friss
2 db	Avokádó
2 db	Lime
0.5 db	Ananász
250 g	Feta

Az ecetes hagymához

2 db	Hagyma
50 ml	Víz
100 ml	Ecet
60 g	Cukor
1 ek	Olívaolaj
12 ek	Kukorica, konzerv
1 csipet	🔥 Grill Mexikó fűszersó

Maradékmentő taco

🕒 30—45 Perc 🍷 🍷 🍷

Elkészítés

- 1 A savanyított hagymához hámozzuk meg a hagymát, és vágjuk vékony szeletekre. Forraljuk fel a vizet, az ecetet és a cukrot egy lábasban, majd hagyjuk lobogni egy kicsit. Ezután adjuk hozzá a hagymát, és főzzük tovább. A végén öntsük a hagymát egy tiszta pohárba és hagyjuk kihűlni.
- 2 Az avokádót meghámozzuk, kimagozzuk és felkockázzuk. Az ananászt szintén apróra kockázzuk. A fetát összemorzsoljuk.
- 3 Most a húst készítjük el. Ehhez a megmaradt csirkehúst villával tépkedjük szét. Ezután összekeverjük 1 evőkanál Kotányi Grill Mexikó fűszersóval, és egy serpenyőben, olívaolajon lepirítjuk.
- 4 A taco-kat felmelegítjük a sütőben, a csomagoláson található utasítások szerint. A lime-okat felnegyedeljük. Most már meg lehet tölteni a taco-kat a hússal, az avokádóval, az ananással, a fetával és a savanyított hagymával.

TIPP: A tetejét friss korianderrel díszítjük.

