



Мини тост с дърпано пуешко и манго

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Пуешки гърди
2 с.л.	♦ BBQ Пиле
2 бр.	Моркови
1 бр.	Червен лук
2 бр.	Домати
100 ml	Растително масло
8 бр.	Малки тортили
	Зехтин
	Чили и стрък кориандър за сервиране

За салцата с манго

1 бр.	Манго
1 бр.	Авокадо
1 бр.	Червен лук
¼ ч.л.	♦ Чесън на гранули
Щипка	♦ Джинджифил, млян
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол

- 1 Загрейте фурната на 190°C предварително. Обелете морковите и нарежете на кръгчета. Махнете обелката на лука и нарежете на четвъртинки, а доматиите разполовете. Разбъркайте зеленчуците със зехтин и 1 с.л. Grill Пиле Kotányi.
- 2 Намазнете пуешките гърди със зехтин и овкусете с 1 с.л. Grill Пиле Kotányi. Поставете месото в тава, а около него нарежете зеленчуците. Опечете във фурната за 35 минути или до готовност на месото.
- 3 Блендирайте печените зеленчуци, за да направите сос. Раздърпайте пуешкото месо с помощта на две вилници и разбъркайте със соса.

СЪВЕТ: Добавете малко вода към соса, ако стане прекалено гъст.

- 4 Пригответе салца, като нарежете мангото и авокадото на кубчета, а лука на ситно. Разбъркайте съставките и овкусете с необходимите подправки.
- 5 Загрейте 100 ml растително масло на тиган и опържете тортилите. Оставете върху кухненска хартия за кратко, за да се отцеди мазнината.
- 6 Разпределете месото и салцата върху тортилите. Завършете със ситно нарязано чили и пресен кориандър по желание. Насладете се!

