



Pileći taquitosi sa sirom i umakom od vrhnja

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje.
- 2 U zdjeli vilicom utisnite kuhano pileće meso. Dodajte vrhnje, sir, Quick & Easy začin za piletinu i sriracha umak te dobro promiješajte. Tortilje narežite na 4 dijela.
- 3 Na sredinu svake tortilje stavite 1 žlicu nadjeva i čvrsto zarolajte. Ponovite s ostatkom nadjeva i tortilja. Taquitos rasporedite na lim, premažite uljem i stavite u pećnicu na 15 minuta.
- 4 Za to vrijeme u zdjelici sjedinite sve sastojke za umak. Pečene taquitos poslužite uz umak.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Kuhane piletine (pileća prsa ili meso zabatka i batka)
120 g	Kiselog vrhnja
80 g	Naribanog sira (Gauda ili Edamer)
1.5 žličica	♦ Quick & Easy za Piletinu
1 žličica	Sriracha umaka, po želji
1 žlica	Ulja
4 kom	Tortilje

Za umak od vrhnja:

100 g	Kiselog vrhnja
1 žličica	Meda
1 žličica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
	Sol i papar, po okusu

