



Piščančji takosi

🕒 30–45 Min   

Priprava

- 1 Za vloženo čebulo najprej olupite čebuli in ju narežite na tanke rezine. Zavrite vodo, kis in sladkor in nekaj časa kuhajte, nato pa dodajte čebulo in pustite še nekaj časa na ognju. Čebulo prelijte v kozarec za vlaganje in pustite, da se ohladi.
- 2 Meso avokadov narežite na kocke, fino nasekljajte ananas ter zdrobite feta sir.
- 3 Pripravite meso. Pečeno meso, ki vam je ostalo od piknika, natrgajte z vilicami. Zmešajte ga z eno žlico mešanice Magic dust in ga popecite v ponvi na oljčnem olju.
- 4 Tortilje segrejte po navodilih na embalaži. Limeti narežite na četrtine. Takose napolnite z mesom, avokadom, ananasom, feta sirom in vloženo čebulo. Okrasite z žlico koruze ter sveže nasekljanim koriandrom.

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

500 g	Pečenega piščanca (uporabite lahko piščanca, vam ostane od piknika)
12	Tortilj za takose
Šop	Svežega koriandra
2	Avokada
2	Limeti
0.5	Ananasa
250 g	Feta sira

Vložena čebula

2	Rdeči čebuli
50 ml	Vode
100 ml	Kisa
60 g	Sladkorja
1 žlica	Oljčnega olja
12 žlic	Koruze iz konzerve
	🔥 Žar magic dust, začimbna mešanica

