

Тако с ананасом и фетой

30—45 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите лук и нарежьте его тонкими ломтиками. Влейте в кастрюлю воду, уксус и сахар, доведите до кипения. Затем добавьте лук и доведите до кипения еще раз. Лук переложите в миску и дайте остыть.
2. Очистите авокадо и нарежьте его кубиками. Мелко нарежьте ананас, фету покрошите руками.
3. Порвите вилкой мясо, добавьте приправу для гриля и обжарьте на сковороде с оливковым маслом.
4. Разогрейте тако в духовке согласно инструкции на упаковке. Выложите начинку в тако, посыпьте кукурузой и мелко нарезанной кинзой. Подавайте с четвертинками лайма. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Куриное мясо на гриле
12 шт	Тако
1 пучок	Свежая кинза
2 шт	Авокадо
2 шт	Лайм
0.5 шт	Ананас
250 г	Фета

Для маринованного лука:

2 шт	Красный лук
50 мл	Вода
100 мл	Уксус
60 г	Сахар
1 ст.л.	Оливковое масло
12 ст.л.	Консервированная кукуруза
1 ст.л.	Приправа для гриля и шашлыка Яркий Нью-Йорк Magic Dust