



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

