

Tacos cu pui

30—45 Min.

Pregătire

1. Pentru ceapa murată, se decojește ceapa și se taie în felii subțiri. Se pune la fiert apa, oțetul și zahărul. Se adaugă ceapa și se fierbe în continuare. La sfârșit se toarnă ceapa într-un pahar curat și se lasă să se răcească.
2. Se curăță, se scoate sâmburele și se taie avocado. Se taie fin ananasul. Brânza feta se fărâmițează cu mâinile.
3. Carnea de pui se taie în fâșii, se amestecă cu o lingură de Kotányi Grill de pui amestec de asezonare și se pune la prăjit în ulei de măsline.
4. Tortilla se încălzește în cuptor. Se taie lămâile în sferturi. Umpleți tacos cu carne, avocado, ananas, feta și ceapă murată. Garnisiți cu o lingură de porumb și acoperiți cu coriandru mărunțit.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Pui grill sau la cuptor
12 buc	Foi de tortilla
1 manunchi	Coriandru proaspăt
2 buc	Avocado
2 buc	Lămâie
1 buc	Ananas
250 g	Brânză feta
1 lingură	Ulei de masline
12 linguri	Porumb fiert (din conservă)
	Grill pui amestec de asezonare

Ceapă murată

2 buc	Ceapă roșie
50 ml	Apă
100 ml	Oțet
60 g	Zahăr