



# 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 sâmbururele și se taie avocado. Se taie fin ananasul. Brânza feta se fărâmitează 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 măslini.
- 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 Portii

◆ = 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

