



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

| | |
|----------|-------------------------------|
| 500 g | Grillowane resztki z kurczaka |
| 12 szt | Tacos |
| 1 pęczek | Świeża kolendra |
| 2 szt | Awokado |
| 2 szt | Limonki |
| 0.5 szt | Ananas |
| 250 g | Feta |

Cebulki konserwowe

| | |
|----------|---|
| 2 szt | Czerwona cebula |
| 50 ml | Woda |
| 100 ml | Ocet |
| 60 g | Cukier |
| 1 łyżka | Oliwa z oliwek |
| 12 łyżek | Kukurydza z puszki |
| 1 op | ♦ Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa |

Tacos z kurczakiem

🕒 30–45 Min   

Przygotowanie

- 1 W przypadku marynowanej cebuli obierz cebulę i pokrój w cienkie plasterki. Doprowadź wodę, ocet i cukier do wrzenia w rondlu i gotuj na wolnym ogniu. Następnie dodaj cebulę i ponownie zagotuj. Na koniec wlej cebulę do czystej szklanki i pozostaw do ostygnięcia.
- 2 Awokado obierz, wydrąż i pokrój w kostkę. Ananasa również drobno pokrój. Pokrusz fetę w dłoniach.
- 3 Teraz przygotuj mięso. W tym celu podziel resztki mięsa z kurczaka widelcem. Następnie wymieszaj z 1 łyżką stołową przyprawy do kurczaka i wrzuć na patelnię z oliwą z oliwek.
- 4 Ponownie podgrzej tacos w piekarniku zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pokrój limonki. Teraz tacos można nadziewać mięsem, awokado, ananasem, fetą i marynowaną cebulą. Udekoruj łyżką kukurydzy i posyp drobno posiekaną kolendrą.

