

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.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Grillowane resztki z kurczaka
12 szt	Tacos
1 pęczek	Świeża kolendra
2 szt	Awocado
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