

Tacos z kurczakiem BBQ

110–120 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Posiekaj cebulę i pomidora. Do blendera dodaj cebulę, pomidora, czosnek, marynowane papryczki chili, przyprawę Kotányi oraz sok ananasowy. Zblenduj na gładki sos.
2. Rozgrzej odrobinę oleju w garnku na średnim ogniu. Dodaj kurczaka i obsmażaj po 2–3 minuty z każdej strony, aż lekko się zarumieni. Wlej przygotowany sos oraz bulion. Doprowadź do wrzenia, przykryj i wstaw do piekarnika na 2 godziny.
3. Wyjmij kurczaka i pozostaw do lekkiego ostudzenia, następnie rozdrobnij go za pomocą widelców lub dłoni. Zbierz część tłuszczu z sosu i przecedź sos. Włóż mięso z powrotem do połowy przecedzonego sosu i dokładnie wymieszaj.
4. Aby przygotować salsę, drobno posiekaj cebulę i grubo pokrój ananasa. Wymieszaj z sokiem i skórką z limonki, ostrym sosem, solą oraz pieprzem.
5. Rozgrzej patelnię na średnio wysokim ogniu. Zanurz tortille w tłuszczu pozostałym po mięsie, następnie połóż je na patelni i smaż około 30 sekund. Obróć, dodaj ser i kurczaka, złóż na pół i smaż krótko z obu stron, aż będą chrupiące. Podawaj z pozostałym sosem i salsą.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Składniki:

600 g	Filety z udek kurczaka bez kości i skóry
2 łyżki	Olej
1 szt	Cebula
1 szt	Pomidor
1 szt	Burger BBQ mieszanka przyprawowa
6 szt	Marynowane papryczki chili
100 ml	Sok ananasowy
400 ml	Bulion drobiowy

Salsa ananasowa:

120 g	Ananas (świeży lub z puszki)
1 łyżka	Cebula czerwona drobno posiekana
1 szt	Sok i skórka z limonki
1 łyżeczka	Ostry sos

Do podania:

12 szt	Tortilla taco
150 g	Mozarella