



Taquitos

🕒 25—30 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 În prima etapă, se încălzește cuptorul la 180 ° C. Se acoperă o tavă cu hârtie de copt.
- 2 Se taie carnea de pui și se amestecă într-un castron cu smântâna, brânza, condimentele pentru friptură de pui, sare și sos sriracha. După aceea, se taie tortilla în patru părți.
- 3 Se pune o lingură de umplutură în centrul fiecărei bucăți de tortilla și se rostogolește strâns. Taquitos formate se aseaza în tava, se acoperă cu ulei și se dă la cuptor timp de 15 minute.
- 4 În acest timp, se amestecă toate ingredientele pentru sos într-un castron. Taquitos coapte vor fi servite împreună cu sosul.

Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

400 G	Piept de pui, gătit (grătar sau prăjit)
120 G	Smântână
80 G	Brânză dată prin răzătoare (gouda sau edamer)
1 lingură	Sos Sriracha
1 lingură	Ulei
4 buc	Tortilla
1.5 lingură	♦ Friptură de pui amestec de aseasonare

Pentru sos:

100 G	Smântână
1 lingură	Miere
1 lingură	♦ Verdețuri italiene
1 praf	♦ Sare de mare iodată
1 praf	♦ Piper negru măcinat

