

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 rostogoleste strâns. Taquitos formate se aseaza in 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 asezonare

Pentru sos:

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