

Такитос

25–30 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 180°C и застелите противень бумагой для выпечки.
2. Приготовленное куриное мясо разделите на волокна. Затем добавьте сметану, сыр, соль, приправу и соус шрирача, хорошо перемешайте. После этого разрежьте лепешки на четыре части.
3. Теперь выложите в центр каждой лепешки по одной столовой ложке начинки и плотно сверните рулетом. Повторите то же самое с остальной начинкой и лепешками. Затем разложите такитос на противне, смажьте маслом и поставьте в духовку на 15 минут.
4. Смешайте в миске все ингредиенты для соуса. Подавайте такитос с соусом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Вареная курица (куриная грудка или голень)
120 г	Сметана
80 г	Тертый сыр
1 ч.л.	Соус Шрирача
1 ст.л.	Растительное масло
4 шт.	Кукурузные лепешки
1.5 ч.л.	Приправа для курицы и индейки

Для соуса:

100 г	Сметана
1 ч.л.	Мед
1 ч.л.	Приправа Итальянские травы
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек