



# Taquitos z kurczakiem

🕒 25–30 Min   

## Przygotowanie

- 1 W pierwszym kroku rozgrzej piekarnik do 180°C. Następnie wyłóż blachę do pieczenia papierem do pieczenia.
- 2 W kolejnym kroku ugotowane mięso z kurczaka posiekaj widelcem do miski. Następnie dodaj śmietanę, ser, przyprawę do pieczonego kurczaka i sos sriracha i dobrze wymieszaj. Następnie pokrój tortille na cztery części.
- 3 Teraz na środek każdej tortilli nałóż łyżkę nadzienia i mocno zwiń. Powtórz z resztą nadzienia i tortillami. Następnie rozłóż taquito na blasze, posmaruj olejem i włóż do piekarnika na 15 minut.
- 4 W tym czasie w misce połącz wszystkie składniki na sos. Podawaj pieczone taquito razem z sosem.

## Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Gotowany kurczak (pierś z kurczaka)
120 g	Śmietana
80 g	Tarty ser (gouda lub edamer)
1 łyżka	Sos sriracha
1 łyżeczka	Oliwa
4 szt	Torilla
1.5 łyżki	♦ Przyprawa do Kurczaka Złocista Skórka

Na sos

100 g	Śmietana
1 łyżka	Miód
1 łyżka	♦ Ziola Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

