

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, przyprawowę 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 Produkte

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	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty