



Tostada s puretinom i mango-avokado salsom

⌚ 40—45 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190°C. Ogulite mrkve i narežite ih na kolutove. Luk narežite na četvrtine, a rajčice prepolovite.
- 2 Sve stavite u manji lim pa dodajte puretinu. Prelijte maslinovim uljem, posipajte Kotányi Tacos mješavinom začina i promiješajte. Prebacite lim u pećnicu i pecite oko 35 minuta, dok puretina ne bude pečena, a povrće mekano i zapečeno.
- 3 Izvadite meso iz posude i ostavite ga da malo odmori. Povrće prebacite u blender i izblendajte u gusti umak – ako je potrebno, dodajte malo vode da dobijete lijepu teksturu. Puretinu natrgajte vilicom i pomiješajte s pripremljenim umakom.
- 4 Za salsu ogulite mango i avokado i narežite ih na kockice. Luk sitno nasjeckajte. Prebacite povrće i voće u zdjelu i dodajte Kotányi Guacamole mješavinu začina te lagano promiješajte.
- 5 U tavi zagrijte ulje te kratko pržite tortilje dok ne postanu hrskave. Izvadite i prebacite u cjedilo kako bi se ocijedio višak masnoće.
- 6 Na svaku tostadu stavite sloj trgane puretine s umakom, zatim žlicu svježe salse i po želji dodajte čili i korijander.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Purećih prsa
0.5 pakiranja	♦ Secrets of Mexico - Tacos
2 kom	Srednje mrkve
1 kom	Crveni luk, veći
2 kom	Zrele rajčice
	Maslinovo ulje
100 ml	Biljnog ulja
8 kom	Manjih tortilja
	Čili i korijander, za posluživanje
Za salsu:	
1 kom	Mango, zreli
1 kom	Avokado, zreli
1 žlica	♦ Secrets of Mexico - Guacamole
1 kom	Glavica ljubičastog luka , manja

