

Tostada z indykiem i salsą z mango i awokado

45–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Piersi z indyka
2 łyżki	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
2 szt	Średnie marchewki
1 szt	Duża czerwona cebula
2 szt	Dojarzałe pomidory
100 ml	Olej roślinny
8 szt	Małe tortille
	Chili i świeża kolendra do dekoracji

Na salsę

1 szt	Dojrzałe mango
1 szt	Dojrzałe awokado
1 łyżka	Sos Sałatkowy Mango z ziołami
1 szt	Mała czerwona cebula

Przygotowanie

1. Nagrzej piekarnik do 190°C. Obierz marchewki i pokrój je w plasterki. Cebulę podziel na ćwiartki, a pomidory przekrój na pół.
2. Umieść wszystkie warzywa w małej brytfannie, dodaj pierś z indyka, skrop oliwą z oliwek, posyp przyprawą Kotányi Grill do Kurczaka i wymieszaj. Wstaw do piekarnika i piecz przez około 35 minut, aż indyk będzie upieczony, a warzywa miękkie i lekko przypieczone.
3. Wyjmij mięso i odstaw na chwilę, aby odpoczęło. Warzywa przełóż do blendera i zmiksuj na gęsty sos – w razie potrzeby dodaj odrobinę wody, aby uzyskać gładką konsystencję. Rozdrobnij mięso widelcem i wymieszaj z przygotowanym sosem.
4. Aby przygotować salsę, obierz mango i awokado i pokrój je w kostkę. Cebulę drobno posiekaj. Połącz owoce i cebulę w misce, dodaj przyprawę Kotányi Sos sałatkowy Mango z ziołami i delikatnie wymieszaj.
5. Rozgrzej olej na patelni i szybko usmaż tortille na chrupko. Wyjmij i odsącz na papierowym ręczniku.
6. Na każdej tostadzie ułóż warstwę rozdrobnionego indyka z sosem, a następnie łyżkę świeżej salsy. Dodaj chili i kolendrę wedle uznania.