



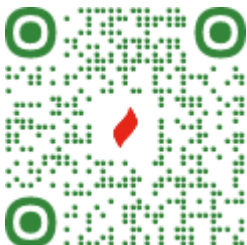
Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Пилешко месо, готово
12 бр.	Кръгли питки за такоси
Връзка	Пресен кориандър или магданоз
2 бр.	Авокадо
2 бр.	Лайм
Половин	Ананас
250 g	Бяло сирене
1 с.л.	Зехтин
1 консерва	Царевица
1 с.л.	♦ BBQ Пиле

За маринования лук

2 бр.	Червен лук
50 ml	Вода
100 ml	Оцет
60 g	Кристална захар



Такоси с пиле и зеленчуци

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе маринования лук предварително, като обелите лука и нарежете на тънки лентички. Кипнете водата със зехтина и захарта. Добавете лука и оставете да къкри, докато лукът поомекне. Накрая изсипете в чист буркан и оставете да изстине.
- 2 Раздърпайте пилешкото месо с две вилници. Овкусете със зехтин и микса за BBQ Пиле и запечете на тиган.
- 3 Махнете костилката на авокадото и отстранете обелката. Нарежете на малки парченца, както и ананаса. Напрошете сиренето.
- 4 Затоплете такосите според инструкциите на опаковката. Напълнете ги с месото, парченца ананас и авокадо, царевица, сирене и маринован лук. Поръсете със ситно нарязан кориандър или магданоз и изстискайте сок от лайм отгоре.