



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1/2 skodelica olja
- 250 g piščančjih prs brez kosti in kože
- 180 g kisle smetane
- 20 g naribanega Chedar sira
- 8 kos majhnih koruznih tortilj
- 1 kos Kupljene salsa (pikantne omake)

Taquitosi (piščančji)

Chef Edis Hodžič

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V loncu na srednje močnem ognju dušimo piščanca v lastnem soku, da se nam lepo zmežča. Med dušenjem dodamo malo vode. Meso lahko vzamemo tudi iz piščančje juhe, ki smo jo skuhali za kosilo. Ko se meso poduši odstavimo.

Piščančje meso razrežemo na manjše kose. To lahko naredimo z dvema vilicama. Nato ga razkosanega damo v skledo in mu dodamo naribanega chedar sira ter skupaj zmešamo.

V ponvi za palačinke na nizki temperaturi za 10 sekund z vsake strani pogrejemo tortilje, da postanejo mehke. Nato nadevamo tortilje. Na rob vsake tortilje damo meso in sir ter zvijemo tortiljo kot palačinko. Zvite tortilje prebodemo z zobotrebci, da se nam ne odprejo.

V ponvi segrevamo olje na srednji temperaturi približno 4 minute. V segreto olje damo tortilje - taquitose in jih cvremo na srednji temperaturi približno 6 minut z obeh strani.

Taquitose damo iz ponve in s papirnati brisačami z njih poberemo maščobo in jih posušimo. Zraven ponudimo salsa ali/in kisló smetano za polnejši okus. Kot prilogo pa lahko ponudimo tudi pečen krompir. Dober tek.