



Tacos potosinos

Meksicka kuhinja poznata je po bogatstvu ukusa i zacina, a jos su se na trznicama drevnog Meksika prodavale papaje, ananas, masline, avokado, kikiriki, grasak, papricice, *tabasco*, vanila, med, riba i divljac.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 8 tortilja
- 1 salsa
- 40 g narendanog sira

Za neдев:

- 1 pileca prsa bez kostiju (400 g)
- so

Za prilog:

- 2 kasike maslinovog ulja
- 300 g boranije
- 200 g sargarepe
- 300 g krompira

Za posipavanje:

- 1 kasika sveze narezane metvice
- 1 kasika sveze narezanog origana
- 1 kasika sveze narezanog bosiljka

Za posluživanje:

- 200 ml kisele pavlake
- 4 lista zelene salate

Priprema

1. Piletinu stavite u posoljenu kipucu vodu i kuvajte 20 minuta.
2. Boraniju ocistite i narezite, a sargarepu i krompir oljustite i narezite na stapice. Pripremljeno povrce stavite kuvajte u posoljenoj kipucnoj vodi, kuvajte ga 10-15 minuta pa na kraju ocedite.
3. U širokoj posudi zagrejte salsu. Svaku tortilju umocite u vrelu salsu, rasporedite po njoj kuvanu piletinu narezanu na stapice pa je zarolajte.
4. Tortilje slozite jednu do druge, prelijte preostalom salsom, pospite sirom i stavite u pecnicu zagrejanu na 200°C 10 minuta.
5. Na ulju proprzite kuvano povrce i rasporedite ga po pripremljenim tortiljama. Na kraju sve pospite mesavinom zacina.

Posluživanje



Vreme pripreme: 50 min

Energetska vrednost: 664 kcal / 2776 kJ





Tacos potosinos

Uz vruce tortilje i povrce poslužite kiselu pavlaku i listove zelene salate.

Savet

Ljutu salsu mozete zameniti blagom salsom za one koji vole blaze ukuse.

Moja biljeska

