**Autor**Ivana Žinić

ShareTweetSaveEmail

1

Tacosi u kućnoj izvedbi ručno rađeni, zadovoljit će svako nepce.

Pomiješamo glatko i kukuruzno brašno, dodamo vode i malo soli, te zamjesimo tijesto u kuglu i ostavimo da odmori pola sata u hladnjaku

2

Kada odmori, razrežemo ga u kuglice, odprilike se dobije 10 do 15 kuglica. Svaku tu kuglicu razvaljamo valerom u obliku mini tortilje. Na vrućoj tavici (najbolje je ona za palačinke) bez ulja pečemo svaki taj tacos s jedne i druge strane cca 15 sekundi. Kao da radite mlince, dovoljno je samo da nije sirovo. Spečemo te takose i ostavimo na tanjuru i spremni su za punjenje

3

Na zagrijanom ulju dinstamo crveni luk dok ne omekša

4

Dodamo narezana pileća prsa na sitnije komade

5

Sve tako dinstamo 10 minuta, tako da piletina više nije sirova

6

Dodajemo crvenu papriku narezanu na sitne kockice. Nakon što malo omekša dodajemo i grah i kukuruz. Začini prema želji, ja stavim malo vegete, papra i suhog peršina

7

Kada je sve tako zajedno u tavi, dodajemo šalicu passate rajčice i žlicu zvijezde majoneze,

dinstati još vrlo kratko toliko da se sažmu svi sastojci

8

Smjesa je spremna za punjenje tacosa!

9

Narezati zelje salatu na trakice i narezati orahe na grubo.

10

Nakon što stavimo smjesu na tacos, posipamo sa orasima, dodamo preko toga žličicu meda i na kraju zelje salatu

100 g glatkog brašna
100 g kukuruznog brašna
1 cup vode
soli
2 kom. crvene paprike
1 kom. crvenog luka
1 konzerva crvenog graha
1 konzerva kukuruza šećerca
1 pileća prsa
1 cup passata rajčice
1 jušna žlica zvijezda majoneze
malo sjeckanih oraha
pola glavice narezane zelje salate
1 čajna žličica meda
začini prema želji



NAMIRNICE

100 g glatkog brašna
100 g kukuruznog brašna
1 cup vode
soli
2 kom. crvene paprike
1 kom. crvenog luka
1 konzerva crvenog graha
1 konzerva kukuruza šećerca
1 pileća prsa
1 cup passata rajčice
1 jušna žlica zvijezda majoneze
malo sjeckanih oraha
pola glavice narezane zelje salate
1 čajna žličica meda
začini prema želji

Način pripreme

1

Tacosi u kućnoj izvedbi ručno rađeni, zadovoljit će svako nepce.

Pomiješamo glatko i kukuruzno brašno, dodamo vode i malo soli, te zamjesimo tijesto u kuglu i ostavimo da odmori pola sata u hladnjaku

2

Kada odmori, razrežemo ga u kuglice, odprilike se dobije 10 do 15 kuglica. Svaku tu kuglicu razvaljamo valerom u obliku mini tortilje. Na vrućoj tavici (najbolje je ona za palačinke) bez ulja pečemo svaki taj tacos s jedne i druge strane cca 15 sekundi. Kao da radite mlince, dovoljno je samo da nije sirovo. Spečemo te takose i ostavimo na tanjuru i spremni su za punjenje

3

Na zagrijanom ulju dinstamo crveni luk dok ne omekša

4

Dodamo narezana pileća prsa na sitnije komade

5

Sve tako dinstamo 10 minuta, tako da piletina više nije sirova

6

Dodajemo crvenu papriku narezanu na sitne kockice. Nakon što malo omekša dodajemo i grah i kukuruz. Začini prema želji, ja stavim malo vegete, papra i suhog peršina

7

Kada je sve tako zajedno u tavi, dodajemo šalicu passate rajčice i žlicu zvijezde majoneze, dinstati još vrlo kratko toliko da se sažmu svi sastojci

8

Smjesa je spremna za punjenje tacosa!

9

Narezati zelje salatu na trakice i narezati orahe na grubo.

10

Nakon što stavimo smjesu na tacos, posipamo sa orasima, dodamo preko toga žličicu meda i na kraju zelje salatu