**Autor**Ivana Međurečan Tunuković

ShareTweetSaveEmail

1

Pileća prsa izrezati na trakice i ispohati.
U tavi ispeći na trakice narezan luk, papriku i tikvicu.
Na maslinovom ulju napraviti šalšu od luka, češnjaka i rajčice s dodatkom papra i chili papričice po želji.
Napraviti umak od majoneze i vrhnja, soka limete s dodatkom soli, papra, peršuna i bosiljka.
Naribati sir, narezati ljubičasti kupus i chili paprike.
Tortilje zapeći u tavi s jedne i druge strane. Tacose nadjevati slijedećim redosljedom: šalša, pohana piletina, pečeno povrće, naribani sir, salate te umak od majoneze i vrhnja.
Voila!

Pileća prsa
Luk
Češnjak
Crvena paprika
Tikvica
Rajčica
Jaja, krušne mrvice i brašno za pohanje
Sir Gouda
Majoneza
Vrhnje
Ljubičasti kupus
Baby špinat
Peršun
Bosiljak
Limeta
Sol
Papar
Korijander

NAMIRNICE

Pileća prsa
Luk
Češnjak
Crvena paprika
Tikvica
Rajčica
Jaja, krušne mrvice i brašno za pohanje
Sir Gouda
Majoneza
Vrhnje
Ljubičasti kupus
Baby špinat
Peršun
Bosiljak
Limeta
Sol
Papar
Korijander

Način pripreme

1

Pileća prsa izrezati na trakice i ispohati.
U tavi ispeći na trakice narezan luk, papriku i tikvicu.
Na maslinovom ulju napraviti šalšu od luka, češnjaka i rajčice s dodatkom papra i chili papričice po želji.
Napraviti umak od majoneze i vrhnja, soka limete s dodatkom soli, papra, peršuna i bosiljka.
Naribati sir, narezati ljubičasti kupus i chili paprike.

Tortilje zapeći u tavi s jedne i druge strane. Tacose nadjevati slijedećim redosljedom: šalša, pohana piletina, pečeno povrće, naribani sir, salate te umak od majoneze i vrhnja.
Voila!

TACOS’ DOBAR
NAMIRNICENačin pripreme