Ölz Super Soft polnozrnati kruh Soft - Tacosi z natrganim piščancem

Okusen in preprost tacos užitek za domačo pripravo - za 8 porcij



Sestavine
1 paket Ölz Super Soft polnozrnatega kruha
3 žlice stopljenega masla
1 piščančja prsa
1 strok česna
½ žličke čilija v prahu
½ žličke origana
2 žlici oljčnega olja
1 avokado
1 limona
solata
vložena rdeča čebula
1 lonček kisle smetane
50 g naribanega cheddar sira
½ šopka svežega peteršilja

Čas priprave
25 min

1. Najprej izreži kroge iz Ölz Super Soft polnozrnatega kruha.
2. Nato jih splošči z valjarjem in premaži z malo stopljenega masla.
3. Kroge iz sendviča stisni med vdolbinice na hrbtni strani pekača za mafine, da dobijo obliko tacosa.
4. Peči sendviče pri 180 stopinjah približno 10 minut.
5. Po pečenju naj krogi obdržijo obliko tacosa.
6. Piščančje prsi kuhaj v vreli vodi približno 12 minut.
7. S pomočjo dveh vilic raztrgaj cele piščančje prsi na manjše kose.
8. Na drobno sesekljaj strok česna in ga popraži v ponvi z malo oljčnega olja.
9. Dodaj čili v prahu in origano.
10. V ponev dodaj piščančje koščke, jih dobro premešaj z oljno začimbno mešanico in vse skupaj praži še približno 2 minuti.
11. Avokado fino zmešaj v mešalniku in ga začini z malo limoninega soka, soljo in poprom.
12. Sedaj napolni tacose: najprej jih napolni z žlico avokada. Dodaj 1-2 lista solate in 1-2 žlici piščanca. Potresi nekaj cheddar sira in jed okrasi s smetano, svežim peteršiljem in vloženo rdečo čebulo. Na koncu po okusu začini s čilijem, limoninim sokom, soljo in poprom ter uživaj.