

Meksykańskie tacos z kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na salsę:

czerwona cebula	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
awokado	1 sztuka
papryczka chilli	1 sztuka
papryka	1/2 sztuki
olej	2 łyżki
liście limonki	z 1/4 owocu
sól	
natka kolendry	1 łyżka

Marynata do mięsa:

przyprawa curry	2 łyżeczki
papryka mielona wędzona	1 łyżeczka
pieprz	
olej	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
piersi z kaczki	1 sztuka
natka kolendry	1 łyżka

Dodatki:

świeże placki tacos

sałata lodowa

1 garść

fasola czerwona

1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszaj wszystkie składniki marynaty, dodaj kurczaka i odstaw do lodówki na 30 minut.

Na rozgrzaną patelnię wlej olej i smaż kurczaka 5-6 minut.

W misce wymieszaj dokładnie wszystkie składniki salsy. Podgrzej świeże placki tacos na suchej patelni. Wypełnij je kurczakiem, salsą, pokrojoną sałatą lodową oraz czerwoną fasolą.