

Kuřecí tacos v tortille

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- **Na tortillu**
- hladká mouka 450 g
- sádlo 85 g
- voda 200 ml
- sůl 1 lžice
- **Na tacos**
- kuřecí maso 600 g
- **Ostatní**
- paprika červená 2 ks
- okurky 1 ks
- pórek 1 ks
- rajče 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 5

Postup:

1. Kuřecí maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na nudličky, pak zakápneme sójovou omáčkou a olejem
2. Okořeníme mletým pepřem, červenou paprikou (chilli) a solí
3. Maso necháme nejlépe přes noc marinovat
4. Mouku promícháme se solí a přidáme změkklé sádlo
5. Těsto zpracováváme opatrně, pomalu přiléváme teplou vodu

6. Jemné a pružné těsto necháme odležet zabalené v mokré utěrce
7. Z kousků těsta (3 lžíce) vyválíme kulatou placku, tu poprášíme hladkou moukou (aby se nám jednotlivé placky nepřilepily) a zakryjeme utěrkou, postup opakujeme, až zpracujeme všechno těsto
8. Na nepřilnavé pánvi jednotlivé placky upečeme z obou stran dozlatova (15 sekund z každé strany), placky uchováme v teple
9. Na pánvi na rozpáleném oleji marinované kuřecí kousky ze všech stran orestujeme a poté promícháme s omytou, na plátky pokrájenou zeleninou
10. Směs plníme do salsou pomazaných tortill
11. Ihned podáváme.

Doporučení:

Kuřecí kousky můžeme dochutit i jiným kořením. Například grilovacím, steakovým kořením, kořením Mexico