



## JERNEJ KITCHEN

# TACOSI S PIKANTNIMI PERUTNIČKAMI IN SVEŽO SALSO

*Ti tacosi so noro dobro božanski.*

ZA 2 OSEBI  
PRIPRAVA: 60 MINUT

### SOČNE PIKANTNE PERUTNIČKE

- 6 perutničk, razpolovljenih
- 1/2 čajne žličke sladke paprike
- 1/2 čajne žličke dimljene paprike
- 1 čajna žlička gorčice
- 1 čajna žlička soli
- 1 žlica olivnega olja
- 1/4 čajne žličke tabasca (poljubno)

### ČILIJEA OMAKA

- 1 čebula, drobno sesekljana
- 1 žlica olivnega olja
- 6 strokov česna
- 6 nepekočih čilijev
- 3 žlice belega balzamičnega vinskega kisa
- 1 ščep mletega pimenta
- 1 ščep mletih klinčkov

### TORTILJE IN NADEV

#### 1 Tortilje

- 1 avokado, zrel
- 1 paradižnik
- 1 mlada čebula

### SPEČEMO PERUTNIČKE

Pečico segrejemo na 180 °C. V skledi dobro premešamo razpolovljene perutničke, sladko papriko, dimljeno papriko, gorčico, sol in olivno olje. V kolikor imamo raje malo bolj pekoče arome, lahko dodamo tudi 1/4 čajne žličke tabasca. Mešanico razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko, postavimo v ogreto pečico ter pečemo 45 minut na 175 °C.

### NASVET

[Perutničke so odlične tudi kot samostojno kosilo s solato in kakšno prilogo \(kot naprimer, mlad popečen krompir, popečena sezonska zelenjava...\)](#)

### OMAKA

Medtem pripravimo čili omako. Na nizek ogenj pristavimo kozico. Dodamo olje, nasekljano čebulo in nasekljan česen. Rahlo pražimo 10 minut. Medtem na ognju opečemo čilije, tako da postanejo ožgani. Olupimo črno skorjo in jo zavržemo, preostali del čilija pa sesekljamo in dodamo v kozico. Zalijemo z belim balzamičnim vinskim kisom in dodamo 2 žlici vode. Odstavimo z ognja. Mešanico prestavimo v blender in jo zmiksamo v gladko omako. Začinimo z morsko soljo in črnim poprom ter dodamo še mleti piment ter mlete klinčke. Shranimo v skodelico in do nadaljne uporabe postavimo v hladilnik.

### NASVET

[Omako lahko hranimo v hladilniku do enega meseca.](#)

### TORTILJE

Pripravimo in popečemo tortilje. V kolikor boste uporabili najin recept, preprosto kliknite na rumeno obarvano sestavino na levi strani ter sledite navodilom za pripravo. Avokado olupimo,

1 žlica belega balzamičnega  
vinskega kisa  
1 pest zelja, svežega  
1 pest sveže solate  
200 g fižola, iz konzerve, odcejenega  
2 žlici kremnega sira (npr.  
Philadelphia)  
100 g grškega jogurta  
1 šop svežega koriandra

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač  
kuhinjski nož  
papir za peko  
skodelice  
blender  
kozica

mu odstranimo sredico ter ga narežemo na manjše koščke, narežemo tudi paradižnik. Kocke avokada in paradižnika damo v manjšo skodelico, dodamo beli balzamični kis, morsko sol in sveže mleti črni poper, premešamo. Zelje in solato očistimo in narežemo na tanke rezine. Mlado čebulo očistimo in narežemo na tanke kolobarje. Fižol odcedimo in damo v skodelico.

Perutničke damo iz pečice ter meso odstranimo s kosti. Meso na grobo sesekljamo. Na močan ogenj pristavimo ponev, dodamo žličko olivnega olja ter odcejen fižol. Na hitro prepražimo, dodamo piščančje meso ter pražimo 2 - 3 minute. K omaki dodamo kremni sir in jogurt. Dobro premešamo.

#### POSTREŽEMO

Tortilje premažemo z omako, dodamo mešanico perutničk in fižola ter napolnimo še s preostalo zelenjavo. Poljubno lahko dodamo še sezam in svež koriander. Dober tek.