




# Tacos - VIDEO

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr**
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- awokado - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- fasola czerwona - 50 gramów
- czarne oliwki - 20 gramów
- kukurydziane placki tortilla - 8 sztuk
- mix sałat - 100 gramów
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- papryczka jalapeno - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- sproszkowane ziarna kolendry - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczak pokrój w kostkę. Przypraw Przyprawą do kurczaka Knorr. Dodaj kumin, sproszkowane ziarna kolendry oraz oliwę z oliwek. Posiekaj papryczkę, dodaj do kurczaka. Odstaw w chłodne miejsce na około 30 minut.
2. Rozgrzej na patelni oliwę i usmaż mięso.
3. Przygotuj sos guacamole. Awokado, pomidora oraz czerwoną cebulkę pokrój w drobną kostkę. Dodaj sos sałatkowy Knorr.
4. Do placka włóż mix sałat, czerwoną fasolkę, oliwki i mięso. Podawaj z sosem guacamole oraz śmietaną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)