

Meksički miks takosa

Pileći takosi

400 g pilećeg filea bez kostiju
50 ml mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ pomorandže
50 ml soka od limuna
2 g belog luka u granulama
1 kašičica sitne soli
1 kašičica belog bibera u prahu
 $\frac{1}{2}$ glavica crnog luka
2 g kuhinjske soli
4 manje kukuruzne tortilje
50 ml mexicana salatnog preliva

Salsa pico de gallo

2 paradajza
1 manja glavica ljubičastog luka
 $\frac{1}{4}$ svežeg korijandera
 $\frac{1}{2}$ limete
2 g soli sitne
2 g šarenog bibera
30 ml suncokretovog ulja

Način pripreme

Pileći file iseći na trake, a zatim ga marinirati sokom od limuna i pomorandže, mediteran uljem, solju, biberom i belim lukom. Crni luk iseći na rebarca, pa ga propržiti na zagrejanom ulju u tiganju. Dodati mariniranu piletinu i pržiti je s lukom dok ne bude potpuno pržena.

Za salsu pico de gallo iseći paradajz na kockice (mesnati deo), luk sitno naseckati, pa sve sjediniti sa seckanim korijanderom. Začiniti solju, biberom, limetom i uljem.

Tortilje izgrilovati na tiganju da postanu mekane i savitljive. Na svaku tortilju staviti malo pripremljene piletine sa lukom. Preko toga dodati kašiku-dve salse pico de gallo i po želji mexicana salatni preliv.



Takosi sa gamborima

300 g očišćenih blanširanih gambora
2 kašike mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice kumina u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice dimljene slatke paprike
 $\frac{1}{4}$ kašičice kuhinjske soli
čilija sa morskom solju
 $\frac{1}{2}$ limete
4 manje kukuruzne tortilje

Salsa od manga i avokada

1 manji zreo mango
1 manji zreo avokado
 $\frac{1}{2}$ glavice ljubičastog luka
1 halapenjo paprika
 $\frac{1}{4}$ veze svežeg korijandera
1 limeta
2 g šarenog bibera
2 g kuhinjske soli

Način pripreme

Gambore začiniti u posudi sa suncokretovim uljem i suvim začinima i sokom od limete. Ostaviti pola sata da odstoje u marinadi.

Za salsu iseckati mango i koji treba iseckati na kockice, avokado na kocke, ljubičasti luk na tanka rebarca. Korijander iseći sitno. U salsu ubaciti seckanu halapenjo papriku na tanke kolutove. Sve začiniti sa solju i sokom od

limete.

Na grilovanu tortilju staviti marinirane gambore, a preko njih servirati salsu od manga i avokada halapenjo paprika.



Takosi sa karfiolom

1 manja glavica karfiola
 $\frac{1}{4}$ kašičice kumina
 $\frac{1}{4}$ kašičice dimljene slatke paprike
 $\frac{1}{4}$ kašičice suvog origana
 $\frac{1}{4}$ kašičice mešavine šarenog bibera
 $\frac{1}{4}$ kašičice belog luka u granulama
 $\frac{1}{4}$ kašičice čilija sa morskom soli
100 ml mediteran ulja
1 limeta
4 manje kukuruzne tortilje

Dresing od pavlake

180 ml kisele pavlake
1 limeta
biber
so

Salsa od crvenog kupusa

200 g crvenog kupusa
 $\frac{1}{2}$ glavice ljubičastog luka
 $\frac{1}{4}$ veze svežeg korijandera

3 kašike suncokretovog ulja
1 limeta

Način pripreme

Karfiol iseći na manje cvetove, a zatim ga izblanširati na kratko u slanoj ključaloj vodi. Ohladiti ga u hladnoj vodi, pa zatim ocediti. U posudu sa karfiolom dodati mediteran ulje, beli luk i suve začine. Ostavit da odstoji. Na zagrejanom ulju u tiganju grilovati marinirani karfiol dok ne dobije zlatno braon boju.

Napraviti dresing – pavlaku pomešati žicom za mešanje sa sokom od limete, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Za salsu crveni kupus iseći na tanke trakice, ljubičasti luk na rebarca. Sve začiniti sa suncokretovim uljem i sokom od limete. Dekorisati seckanim korijanderom.

Izgrilovati tortilje i preko njih servirati karfiol, salsu od crvenog kupusa. Takose preliti sa dresingom od pavlake.



Pire od crvenog pasulja

600 g crvenog pasulja
2 g morske soli
1 g šarenog bibera

Način pripreme

Procediti pasulj i izblendati ga sa solju i biberom, dok ne postane gladak pire. Poslužiti uz takose po izboru.