

Meksički takosi

Marinirano meso

200 g junećeg šola
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ limete
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
1 kašika maslinovog ulja

Tortilje

280 g pšeničnog brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
65 g margarina s maslacem
125 ml tople vode

Gvakamole namaz od avokada

3 zrela avokada
 $\frac{1}{2}$ limete
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
 $1\frac{1}{2}$ čili papričice
1 veza peršuna
3 kašike maslinovog ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog crnog bibera

Salsa

2 mala paradajza
 $\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
 $\frac{1}{2}$ čili papričice
 $\frac{1}{2}$ limete
 $\frac{1}{4}$ kašičice origana
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog kumina
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli

Slaganje takosa

$\frac{1}{2}$ glavice crvenog luka
1 limeta
zelena salata
salsa
gvakamole namaz
dinstano meso

Način pripreme

Meso iseći na žilijen, dodati sitno seckan luk i sok pola limete. Promešati, pa odložiti na najmanje 20 minuta u frižider. Marinirano meso spustiti na zagrejani tiganj, začiniti i pržiti nekoliko minuta.

Za tortilje u veliku činiju sipati brašno, so i prašak za pecivo. Promešati. Zatim dodati margarin isečen na kockice. Dobro ga razdrobiti prstima tako da se masnoća poveže sa brašnom stvarajući grudvice. Postepeno dodavati vodu, mešajući sve zajedno viljuškom. Mesiti nekoliko minuta rukama, da se dobije glatko testo. Ukoliko testo bude suvo, dodati još malo tople vode. Testo podeliti na više delova. Svaku jufkicu razviti do prečnika oko 15 centimetara i debljine 2 milimetra. Dobro ugrejati tiganj i na srednjoj vatri, bez masnoće, peći tortilje 3 – 4 minuta sa svake strane, sve dok se na njima ne pojave braon mrlje. Ispečene tortilje presaviti na pola, staviti na rešetke u rernu, zagrejanu na 220°C. Peći nekolikor minuta ili dok ne postanu hrskave.

Za gvakamole namaz zarerezati avokado na pola, izvaditi mu košticu i izvaditi meso kašikom. Usitniti ga u blenderu ili zgnječiti viljuškom. Sve zajedno preliti sokom limete. Dodati na sitno naseckani luk, čili papričicu, ulje i začine, pa sve sjediniti laganim mešanjem. Na kraju dodati i sitno seckan peršun.

Za salsu naseckati na sitne kockice paradajz, luk i čili papričicu i ubaciti u činiju. Dodati origano, kumin i so. Sve zajedno začiniti sokom limete i promešati.

Slaganje takosa: Opranu salatu iseći na trake. Luk iseći na kockice. Na tortilju staviti meso, posuti salatnom, lukom, dodati sos po želji. Servirati sa kriškama limete.