

# Avokádové tacos s trhaným

## kuřecím masem



11 porcí



1 hodina

### INGREDIENCE

- 1 balení kuřecích filet (500g)
- 200 ml plechovky sekaných rajčat
- 3 avokáda
- 5 vajec
- 30-35g mouky z červené čočky
- 1 malá červená cibulka
- Sůl a pepř dle chuti

### KUCHYŇSKÉ POTŘEBY

- Nůž
- Prkýnko
- Papiňák



### POSTUP

Maso očistíme od blan a přendáme do papiňáku. Přilijeme polovinu plechovky sekaných rajčat a podle potřeby jemně podlijeme vodou, aby bylo maso mírně ponořené. Osolíme dle chuti a necháme vařit na mírném stupni přibližně 45-50 minut.

Mezitím si připravíme malé tacos placky. Rozmícháme 5 vajec s moukou z červené čočky (můžete směs i rozmixovat, aby se mouka lépe spojila). Dochutíme solí a opékáme malé placky nasucho nebo na troše másla.

Nakonec vydlabeme avokáda a nakrájíme je na malé kostky. Osolíme, opepríme a dáme stranou.

Po uvaření maso v hrnci natrháme a můžeme jím plnit připravené tacos spolu s avokádem a nasekanou červenou cibulkou. Podle chuti přidej zakysnou smetanu nebo sýr.

