

# Piščančji takitosi

## Sestavine za piščančje zvitke – takitose:

- 4 velike tortilje (250 g)
- 200 g piščančjega mesa
- 100 g sira
- 1 korenček (100 g)
- čili ali peperončino
- 4 žlice olja
- poper
- mleta paprika
- sol



## Premaz:

- 1 jajce
- 1 žlica mleka
- Omaka:
- 2 žlici kisle smetane
- 2 trikotna sirčka
- 1 žlička mlete sladke paprike (lahko tudi rahlo pekoče)
- strok česna
- 1 žlička gorčice
- poper
- sol

## Navodila za pripravo:

Na olju na večji temperaturi in na hitro prepražimo piščančje meso, ki smo ga začinili z mleto papriko, poprom in soljo ter narezali na trakove dolge 4 do 5 cm in nekje 1cm široke. Meso mora samo od zunaj dobiti lepo zlato barvo praženja, od znotraj pa ostati sočno.



Vsako tortiljo prerežemo na 4 enake dele, če pa se nam mudi, pa lahko tudi samo na pol. Iz ene tortilje dobimo 4 trikotnike, ki jih bomo polnili.

Sedaj na vsak trikotnik tortilje naložimo popečene piščančje trakove. Najprej popečeni trak piščančjega mesa, po želji zelenjavo, vse to pa posujemo z malo ribanega sira.



Zvitek zavijemo tako, da najprej navznoter prepognemo oba stranska dela, nato zavijemo proti koncu »trikotnika«. Na koncu uporabimo zobotrebec, da končni del trikotnika spnemo z zvikom.



Vse takitose premažemo z žvrkljanim jajcem, kateremu dodamo žlico mleka. Položimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in pečemo 20 min na 170 °C v klasični pečici.



Med tem, ko se piščančji zvitki – takitosi pečejo, naredimo še omako za pomakanje le teh. V ponev kapnemo nekaj kapljic olja in segrevamo na srednji temperaturi. Dodamo zdrobljen ali na drobno narezan strok česna in 2 trikotna sirčka. Stalno mešamo. Dodamo kisló smetano in začimbe ter po želji gorčico.

Dober tek!

Del slikovnega gradiva in recepta je povzet po:

<https://oblizniprste.si/slastna-kosila/hrustljavi-piscancji-taquitos/>