



V aréně Fazer Blast to doslova srší akcí! Když si potřebujete mezi laserovými bitvami odpočinout, dejte si tyhle výjimečné tacos s trhaným vepřovým a pikantní nakládanou cibulkou. Tenhle recept vřídely třeji do černého!

NA 2 PORCE

 ČAS NA PŘÍPRAVU
25 MINUT

 ČAS NA VAŘENÍ
10 MINUT

CO BUDETE POTŘEBOVAT

- 1 hrnek (200 g) Foxxy mistrovského trhaného vepřového (viz strana 64)
- 4 měkké tortilly na tacos
- 1 hlavku hlávkového salátu, nakrouhaného
- 40 g červeného zeli, nasekaného
- 1 malé avokádo, nakrájené na kousky
- zakysanou smetanu (na pokapání)
- omáčku sriracha (na pokapání)
- NA NAKLÁDANOU CIBULI**
- 1 červenou cibuli, nakrájenou na tenké kroužky
- 2 lžice (25 ml) bílého vinného octa
- 3 lžice (25 g) cukru

Freddyho fakt!

Nábor nováčků! Fazer Blast je intenzivní simulace vesmírného boje! Obleč si výstroj, zachrať vesmír a pal laserem po všem a po každém! Sbírej po rezaných kráčích i kamarádek! Překonej Superstar skóre a získáš Fazer Blaster zbraň zdarma. Příhlas se hned!



1. Pro přípravu nakládané cibule zahřejte bílý vinný ocet, cukr a 2 lžice (25 ml) vody v malém hrnci. Jakmile je směs horká, odstavte z plotny, přidejte červenou cibuli, promíchejte a nechte vychladnout.
2. Trhané vepřové maso ohřejte v hrnci nebo v mikrovlnné troubě. Tortilly ohřejte na suché pánvi.
3. Servirujte tak, že na každou tortillu položíte trochu salátu a červeného zeli, přidejte čtvrtinu trhaného vepřového masa, několik kousků avokáda a nakládanou cibuli. Nakonec pokapejte zakysanou smetanou a sriracha omáčkou.



Nezapomeňte si vzít Party Pass pro vstup do Fazer Blast arény! A ujistěte se, že používáte Fazerblaster k omrážení útažících animatroniců.