

Buritto z indykiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

pierś z indyka	200 g
mix sałat	1
awokado	1 obrane, pokrojone w plastry
cebula posiekana	1 biała
placki do tortilli	4
ser feta	100 g
sos sałatkowy grecki	1 opakowanie
majonez	3 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki
kminek Prymat	1 łyżeczka
pęczek szczypiorku	1 posiekany

Marynata

olej rzepakowy	4 łyżki
przyprawa do kurczaka	1 łyżka
musztarda rosyjska	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty łączymy, wkładamy mięso indyka i mieszamy. Wszystkie składniki sosu dokładnie mieszamy i schładzamy w lodówce.
- KROK 2 Mięso smażymy na rozgrzanej patelni, dodając cebulę i przekładamy na talerz.
- KROK 3 Na patelni krótko podgrzewamy placki i przekładamy na deskę.
- KROK 4 W dużej misce łączymy mix sałat, dodajemy sos i delikatnie mieszamy.
- KROK 5 Tak przygotowaną sałatę układamy na plackach tortilli, dodajemy awokado, indyka, posypujemy kolendrą, serem i dokładnie zwijamy.