

Doradca Smaku XI: Quesadilla z kurczakiem i awokado, odc. 20



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Quesadilla:

| | |
|---|----------|
| twaróg | 125 g |
| kwaśna śmietana | 2 łyżki |
| kapary całe Smak | 15 g |
| cebula czerwona | 1/2 szt. |
| papryczka chili | 2 szt. |
| rzodkiewki | 3 szt. |
| filety z kurczaka kukurydzianego | 2 szt. |
| awokado | 1 szt. |
| tortilla pszenna | 4 szt. |
| serek śmietankowy naturalny | 90 g |
| ser gouda | 125 g |
| oliwki zielone Smak | 1 garść |
| świeża kolendra | |

Marynata:

| | |
|---|--------------|
| olej rzepakowy | 50 ml |
| Musztarda sarepska Prymat | 2 łyżeczki |
| syrop klonowy | 25 ml |
| Przyprawa do dań kuchni meksykańskiej Prymat | 1.5 łyżeczki |

Do smaku:

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do szklanej miski dodajemy twaróg i go kruszymy, następnie kwaśną śmietaną, mieszamy. Dla podkreślenia smaku dodajemy kapary. W drobną kosteczkę siekamy pół czerwonej cebuli, dodajemy do sałatki. Jedną papryczkę chili kroimy bardzo drobno, wrzucamy do miski. Rzodkiewki trzemy na tarce o grubych oczkach bezpośrednio do sałatki. Do smaku dodajemy sól, pieprz i wszystko ze sobą dokładnie mieszamy. Siekamy dużą ilość świeżej kolendry, dodajemy do sałatki. Do szklanej miski wlewamy olej rzepakowy. Dodajemy musztardę oraz syrop klonowy. Wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy do marynaty przyprawę do dań kuchni meksykańskiej. Do marynaty wkładamy kurczaka, dokładnie go maczamy. Wykładamy kurczaka na rozgrzaną patelnię i smażymy od strony skóry. Kiedy osiągniemy złocisty kolor, przekładamy i smażymy drugą stronę kurczaka.

W międzyczasie kroimy w piórka drugą połówkę czerwonej cebuli oraz jedno awokado. Awokado wydrążamy łyżką i kroimy w paski. Oliwki kroimy w paseczki. Usmażonego kurczaka kroimy w cieniutkie plasterki.

Pszenne tortille smarujemy naturalnym serkiem śmietankowym. Układamy kurczaka, a następnie posypujemy pokrojone oliwki. Układamy warstwę awokado i warstwę z cebuli. Na wierzch trzemy na tarce o grubych oczkach żółty ser i przykrywamy drugą tortillą. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (pergaminem) kładziemy tortillę i pieczemy około 15 min w 180 stopniach.

Podanie:

Podpieczone tortille kroimy na osiem części. Pokrojone tortille wykładamy na talerz. Podajemy do nich schłodzony sos. Dekorujemy pokrojoną w plasterki drugą papryczką chili.