

Grillowane tortille z indykiem curry i mozzarellą



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki do tortilli	2 sztuki z czosnkiem
sałata lodowa	2 liście
papryka czerwona	1/2 sztuki
mozzarella w kulce	1 sztuka
ketchup pikantny	
filet z indyka	300 g
pasta curry zielona	1 łyżka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka
musztarda	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z indyka myjemy , osuszamy.

Oba rodzaje curry mieszamy razem z musztardą i pieprzem.

Nacieramy mięso , odstawiamy na 2-4 godz.

Indyka grillujemy na rumiano z obu stron.

Kroimy w paski.

Mozzarellę odsączamy z zalewy , kroimy w plastry.

Każdą tortillę smarujemy ketchupem , kładziemy po liściu sałaty , pokrojoną w paski paprykę, indyka oraz plastry mozzarelli.

Zwijamy tortillę w rulon zakładając najpierw dół placka na farsz.

Grillujemy na rumiano z obu stron.