

## Grillowane tortille z kurczakiem i jajkiem sadzonym



### SZCZYPTACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>tortilla pszenna</b>	5 placków
<b>mozzarella w kulce</b>	1 sztuka
<b>sałata lodowa</b>	5 liści
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>ogórek zielony</b>	1/2 sztuki
<b>cebula czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>ketchup</b>	
<b>majonez</b>	
<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	
<b>sól</b>	
<b>pierś z kurczaka podwójna</b>	1 sztuka
<b>przyprawa do gyrosa</b>	2 łyżki
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pierś z kurczaka myjemy , osuszamy na ręczniku papierowym , kroimy w paski. Na patelni rozgrzewamy olej , smażymy mięso na rumiano doprawiając przyprawą do kurczaka oraz do gyrosa

- KROK 2 Na oddzielnej patelni rozgrzewamy olej rzepakowy , wbijamy jajka , oprószamy solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem.  
Smażymy do ścięcia się białka.
- KROK 3 Odsączoną z zalewy mozzarellę oraz umytego pomidora , ogórka i cebulę kroimy w plastry.  
Na środek każdego placka tortilli kładziemy plaster/ dwa plastry mozzarelli , kawałki kurczaka oraz jajko sadzone.  
Składamy tortillę zakładając szczyt boki na siebie.
- KROK 4 Grillujemy z jeden strony .
- KROK 5 Rozkładamy dodajemy warzywa , polewamy sosami , składamy ponownie.  
Grillujemy jeszcze chwilę z drugiej strony.