

## Przekąski z tortilli



**SMAK\_PL**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Tortille:

tortilla pszenna	4 sztuki
serek śmietankowy	100 gramów
filety z kurczaka	150 gramów
suszone pomidory z czosnkiem	12 sztuk
czarne oliwki	15 sztuk
ogórek zielony	1 sztuka
zielone sałaty - rukola, roszponka, lollo bianco	1 garść

#### Do smaku:

sól
pieprz czarny grubo mielony
papryka słodka
oregano
czosnek suszony

#### Dip jogurtowy:

jogurt grecki	5-6 łyżek
serek śmietankowy	1 łyżka
kapary	1 łyżka
musztarda	1 łyżka
sok z cytryny	z 1/2 owocu

świeże listki bazylii

kilka sztuk

oliwa

1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Tortille:**

Kurczaka zamarynować w papryce czerwonej, czosnku, oregano i łyżce oleju. Kremowy serek doprawić do smaku solą i pieprzem. Kurczaka grilować lub usmażyć. Mięso ostudzić pokroić w paski lub małą kostkę i wymieszać z pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami i oliwkami.

Podgrzane placki tortilli cienko posmarować kremowym serkiem, a następnie ułożyć na nich miks sałat, pokrojonego ogórka, kurczaka, pokrojone w paseczki suszone pomidory. Całość lekko skropić sokiem z cytryny, a następnie zwinąć tortille w rulon i pokroić pod skosem. Tak przygotowane tortille podawać z dipem jogurtowym.

### **Dip:**

Łączymy jogurt i serek z oliwą, musztardą, sokiem z cytryny, kaparami oraz posiekaną bazylią. Doprawiamy pieprzem i solą.