

Tortilla nadziewana grillowanym kurczakiem z warzywami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

tortilla	4 placki (pszennej)
olej rzepakowy	
cebula	1 szt. (piórka)
czosnek	2 ząbki (plastry)
cebula dymka	1 szt. (piórka)
ser żółty starty	150 g
papryka czerwona	1 szt.
piersi z kurczaka	2 szt. (zgrillowane)

Do smaku

sól morska
chili pieprz cayenne
kmin rzymski mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Na patelni na oleju smażymy cebulę i czosnek, dodajemy paprykę. Pod koniec dodajemy kurczaka i doprawiamy do smaku.

- KROK 3 Placki tortilli podgrzewamy na grillu, zawijamy w nie mięso i warzywa, posypujemy tartym serem.
- KROK 4 Tortille zawijamy w folię aluminiową i podgrzewamy na grillu przez ok. 5-10 minut.
- KROK 5 Tortille podajemy. Smacznego!