

Tortilla z warzywami i kurczakiem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortilla	3-4 gotowe placki
sałata zielona	1 mała główka
papryka czerwona	0,5 sztuki
papryka zielona	0,5 sztuki
pomidorki koktajlowe	5-6 sztuk
cebula	0,5 sztuki
ogórek	1 sztuka
bazylia świeża	
filety z kurczaka	1 podwójny
olej do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	
majonez	2-3 łyżki
ketchup pikantny	1-2 łyżki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fileta kroimy w kostkę. Nacieramy przyprawami i smażymy na oleju do miękkości. Studzimy.
Majonez łączymy z ketchupem. Doprawiamy kolorowym pieprzem.
- KROK 2 Następnie dokładamy do niego przestudzonego kurczaka ora kilka pokrojonych świeżych liści bazylii.

KROK 3 Liście sałaty delikatnie rwiemy.

KROK 4 Dokładamy do niej kilka liści bazylii, pokrojoną paprykę, cebule, ogórka i pomidory. Sałatkę doprawiamy przyprawą do sałatek. Łączymy z wcześniej przygotowanym kurczakiem.

Placki tortilli przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu (podgrzewam).

Wypełniamy nadzieniem. Podajemy.