

## Tortille nieco inaczej



**KATE.500**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>tortilla</b>	5 szt
<b>mięso drobiowe</b>	300 g
<b>marynata do kebabu</b>	do smaku
<b>ogórek kiszony</b>	2 szt
<b>oliwki czarne Smak</b>	10 szt
<b>oliwki zielone Smak</b>	10 szt
<b>sos czosnkowy</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowujemy mięso: polecam wyfiletowane udka kurczące, umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Marynować w marynacie przygotowanej według przepisu: <http://www.doradcasnaku.pl/przepis/195306/marynata-do-kebabu-gyrosa.html> smażyć.
- KROK 2** Ogórek kiszony kroimy w kostkę, a oliwki w mniejsze cząstki.
- KROK 3** Ogórki i oliwki mieszamy, przygotowujemy sos czosnkowy według przepisu: <http://www.doradcasnaku.pl/przepis/192748/sos-czosnkowy-najlepszy.html> Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach.
- KROK 4** Układamy na plackach toftilla mięso i ogórki z oliwkami.
- KROK 5** Dodajemy do smaku ser żółty i sos czosnkowy.

