

Tortilla z papryką i kurczakiem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 sztuki
rukola	do smaku
sól	do smaku
tortilla	8 sztuk
olej	do smaku
kukurydza w puszcze	1 opakowanie
twarożek	1 (z ziołami)
papryka zielona	2 sztuki
papryka żółta	2 sztuki
papryka czerwona	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy w kostkę. Paprykę myjemy, wycinamy gniazda nasienia i kroimy w paski. Smażymy fileta z papryką na złoty kolor ok 10 min. Doprawiamy do smaku pieprzem, solą oraz przyprawą curry. Tortille przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu. Smarujemy ją twarożkiem i posypujemy papryką z filetem. Kukurydzę odcedzamy i dosypujemy do farszu a następnie listki rukoli. Zwijamy. Smacznego !!