

Aniołek czyli tortilla całkiem inaczej



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortille	4
ząbki czosnku	3
cebule	1-2
kubek smietany 18% (jelsi ten wiekszy to 3/4 z niego	
bulion	250ml
oliwa	
sól	
Papryka słodka mielona Prymat	
moze byc tez troche przyprawy do dań meksykańskich jesli ktos uzywa)	
Salatka dowolna	
koperek	
pierś z kurczaka	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso w kostkę, cebula w kostkę, przesmażyć, dodać czosnek przeciśnięty, przyprawic, poddusic, podlac bulionem, zrobic gulasz. dodac na koniec smietane, wszystko razem przyprawic, lekko odparowac. Smak ma byc smietanowo-lekkopikanty. Gulasz można modyfikowac w zaleznosci od potrzeb dodając pieczarki lub papryke. Tortilla na talerz, na połowe dac gulasz, na to sałatke (np z pomidora, ogorka i rzodkiewki z odrobina smietany lub jogurtu albo sosem vinegrete albo z białej kapusty na skodko-kwasno albo gotowa dostepna na stoiskach z surowkami i sałatkami jelsi ktos tak preferuje) przykryc druga połowa tortilli, posypac startym serem zapiec w mikrofalówce lub piekarniku. u mnie jest wersja z mikrofalówka bo piekarnik nie obejmie na raz 4 talerzy a tak kazdy w odstepie minutowym dostaje swoje danie. po wyjeciu delikatnie tylko dla wizualnej strony polewam keczupem (jelsi to kogos razi to prosze nie robic) na to sypię koperek i dodaje troche sałatki z boku. Gotowe:) pycha!