

Domowa tortilla z kurczakiem i sosem czosnkowym



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 sztuki
mleko	2 szklanki
mąka	1,5 szklanki
jajko	2 sztuki
pomidory	2 sztuki
ogórek	1 sztuka
oliwki zielone	
czosnek ząbki	3
sałata kolorowa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto tortilli przygotowujemy jak do naleśników. Mleko mąka i rozbite jajka. wszystko mieszamy aby nie było grudek. Smażymy placki na patelni. na osobnej patelni smażymy kurczaka pokrojonego w małe paski, w międzyczasie pomidora i ogórka kroimy w kosteczkę oliwki przekrajamy na pół sałatę rwiemy na drobne kawałki. Przyprawę tzatziki prymat wsypujemy do jogurtu typu grackiego i mieszamy. Usmażone placki smarujemy sosem tzatziki po całej powierzchni dodajemy do środka kilka pasków kurczaka, sałatę, kostki pomidora i ogórka, oliwki i fasole czerwoną. Całość zawijamy w rulonik,końce placka zawijamy do środka.