

## Quesadillas z pieczonym kurczakiem, kurkami i serem cheddar



### AGNUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łyżki oliwy z oliwek</b>	4 szt
<b>kurki</b>	200 g
<b>cebula</b>	1/2 szt
<b>natka kolendry</b>	1 szt
<b>sól, pieprz</b>	3 g
<b>ser cheddar</b>	100 g
<b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b>	4 szt
<b>pierś z kurczaka</b>	4 szt
<b>marynata</b>	4 szt
<b>oliwa</b>	4 szt
<b>guacamole</b>	4 szt
<b>tortilla</b>	8 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zamarynowane piersi z kurczaka piec 20 minut, wystudzić i pokroić w plastry.

Oczyszczone i umyte kurki wraz z cebulą podsmażyć na oliwie z oliwek, doprawić do smaku solą czosnkową i pieprzem ziołowym, dodać posiekaną kolendrę i wystudzić.

Na patelni skropionej oliwą z oliwek ułożyć posmarowany guacamole placek pszenny, na nim umieścić plastry pieczonego kurczaka i kurki, a następnie posypać tartym serem cheddar. Całość przykryć drugim plackiem i smażyć przez około 5 minut z każdej ze stron. Gotowe quesadillas pokroić na kawałki i podawać z ulubionymi sosami, np. salsą pomidorową, salsą serową lub tzatzikami.

