

Tortilla z kurczakiem



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	2 szt
sałata lodowa	1/2 główki
papryka	1 szt
majonez	3 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta kroimy w małe kawałki, obsypujemy przyprawą do kebaba lub gyrosa, solą, pieprzem i odstawiamy na 30 minut. W tym czasie kroimy sałatę lodową i paprykę, mieszamy je razem z kukurydzą i czerwoną fasolą. Majonez mieszamy z jogurtem i dodajemy do smaku czosnek.

Kurczaka smażymy na oleju.

Tortille kupujemy gotowe lub robimy sami z mąki kukurydzianej. Na naleśniki kładziemy mieszankę warzyw, kurczaka i polewamy sosem. Zawijamy i tortille są gotowe do zjedzenia :)