

Grillowane wrapy



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortilla	4 szt
kurczak filety	2 szt
sałata	1 szt
pomidor	1 szt
jogurt	
Marynata do mięs klasyczna Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
tabasco	1 łyżka
sok z limonki	2 łyżka
czosnek	4 ząbki
piri piri	1 szt
ogórek	1 szt
cebula czerwona	1 szt
ketchup pikantny	6 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 (wędzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka lekko rozbijamy.

Papryczkę piri piri i czosnek drobno siekamy.

Składniki na marynatę mieszamy ze sobą i nacieramy nią kurczaka.

Wstawiamy go do lodówki na kilka godzin.

Po tym czasie kurczaka układamy na rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej i grillujemy około 10 minut z każdej strony.

Na każdej tortilli układamy sałatę, plasterki pomidora, ogórka oraz cebuli.

Na tym układamy kawałki kurczaka i polewamy jogurtem i ketchupem.

Mocno zwijamy i podsmażamy chwilę z obu stron na patelni grillowej bez tłuszczu.

Smacznego :)