

## Tortilla



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                                     |               |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| <b>tortilla</b>                                     | 2 sztuki      |
| <b>sałata</b>                                       | kilka listków |
| <b>pomidor</b>                                      | 3 sztuki      |
| <b>pierś z kurczaka</b>                             | 1 sztuka      |
| <b>majonez</b>                                      | 1/4 szklanki  |
| <b>tłuszcz do smażenia</b>                          | do smaku      |
| <b>Czosnek suszony Prymat</b>                       | 1 łyżeczka    |
| <b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b> | 1 opakowanie  |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>                 | do smaku      |
| <b>sól</b>                                          | do smaku      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sos. Majonez mieszamy z przyprawami ( pieprz, sól i czosnek ). Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy w drobną kosteczkę. Doprawiamy przyprawą do kurczaka ( całą ), a następnie odkładamy do lodówki na ok 30-60 min. Gotowe smażymy na złoty kolor. Pomidory kroimy w dużą kostkę. Sałatę rwiemy na drobniejsze kawałki. Tortille rozkładamy na nią nakładamy liście sałaty porwane, następnie mięsko i pomidora. Zalewamy sosem i zwijamy. Smacznego !!