

Tortilla z kurczakiem, papryką i pieczarkami

FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	200 g
papryka czerwona	2 sztuki
cebula biała	2 sztuki
pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
ser żółty	100 g
sos do sałatek	4 łyżki
olej do smażenia	
sól do smaku	
pieprz	
tortilla	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Na rozgrzany olej wrzucamy obrane i pokrojone pieczarki, dodajemy pociętą w leżkę cebule i pokrojoną w kostkę paprykę. Przyprawiamy solą, pieprzem, mieszamy i smażymy do miękkości.
- KROK 2 2. Na drugiej patelni smażymy na złoty kolor pociętą w paski, posoloną i popieprzoną pierś z kurczaka.
- KROK 3 3. Na rozgrzanym grillu kładziemy warstwę usmażonych piersi, na to warzywa, starty na tarce ser żółty i polewamy sosem do sałatek.
- KROK 4 4. Składamy tortillę najpierw od dołu, potem boki, dociskamy pokrywą grilla i przypiekamy około 1 minuty.

KROK 5

5. Podajemy na gorąco.

Smacznego !!!