

Włoch w Meksyku czyli Tortilla z indykiem i warzywami po włosku



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	4 sznycle
cukinia	1 średnia
pieczarki	8-10 średnich
pomidory suszone Smak	7-8 połówek
cebula	
czosnek	1 ząbek
sok z limetki	2-3 łyżeczki
bazylia świeża	
mozarella	1 opakowanie
tortilla	4 sztuki
sól	
pieprz	
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata

Łyżkę oliwy, sok z limonki, kilka listków bazylii, ząbek czosnku zmiksuj na gładką masę.

Mięso umyj, opłucz, pokrój w kostkę, przełóż do miseczki., zalej marynatą i odstaw na 15-20 minut.

Cukinię pokrój na cieniutkie plasterki. Pieczarki w ćwiartki, suszone pomidory i cebulę w paseczki.

Rozgrzej oliwę na dużej patelni. Dodaj mięso, smaż na dużym ogniu około 5 minut. Zdejmij mięso z patelni.

Wrzuć cukinię, podsmaż chwilę, dodaj resztę warzyw. Posól, smaż przez około 10 minut, włóż mięso z powrotem na patelnię, popieprz, wymieszaj

Mozzarellę pokrój na małe kawałki.

Na tortilli ułóż farsz, na nim mozzarellę. Zwiń.