

Tortilla z kurczakiem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki farszu do tortilli

filet z kurczaka	60 dag
przyprawa gyros	1 łyżeczka
papryka czerwona	1 sztuka
sałata masłowa	pół główki
szczypiorek posiekany	3 łyżki
sól do smaku	2-3 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2-3 szczypty

Sos

majonez tradycyjny	100 ml
jogurt grecki	100 ml
czosnek	2 ząbki
keczup pikantny	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet umyć, osuszyć, pokroić w kostkę, oprószyć solą, pieprzem, przyprawą do gyrosa. Odstawić na godzinę. Następnie usmażyć mięso.

Sałatę porwać na małe kawałki. Paprykę umyć, usunąć gniazdo nasienne, pokroić w kostkę.

Zrobić sos. Majonez wymieszać z jogurtem, keczupem, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Na każdym placku układamy mięso, sałatę, paprykę szczypior, polewamy sosem, zwijamy tortillę.