

tortille z kurczakiem



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
jajko	1 szt.
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżki
woda	300 ml.
sól	szczypta
olej	100 ml.
filet z kurczaka	40 dkg
przyprawa do gyrosa	1 op.
pomidory bez skóry	2 szt.
ogórki konserwowe	2 szt.
kukurydza	1 op.
ser żółty	10 dkg
wykałaczki	8 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta dobrze wymieszać i na rozgrzanej patelni teflonowej usmażyć 8-10 tortilli. Kurczaka drobno pokroić i zasypać na godzinę przyprawą do gyrosa. Pomidory i ogórki pokroić w plasterki. Po godzinie podgrzać filety i smażyć aż wyparuje woda. Gorącego kurczaka nakładać na placek tortilli, położyć łyżeczkę ogórków, pomidora, kukurydzy i posypać tartym, żółtym serem. Spiąć wykałaczką. Podawać podgrzane np. w mikrofalii.