

Tortilla z pikantnym kurczakiem i warzywami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
tortilla	1 opakowanie
kukurydza (minikolby)	8 sztuk
słodka cebula	1 sztuka
ketchup łagodny	100 gram
majonez	200 gram
sałata lodowa	1 główka
ogóreczki konserwowe	
Natka pietruszki suszona Prymat	
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka zamarynować w pikantnej przyprawie kebab-gyros, zgrillować i pokroić w cienkie plastry.

Cebulę podsmażyć na oleju, doprawić przyprawą kebab-gyros.

Schłodzonego kurczaka przełożyć do dużej miski, dodać cebulę, ogóreczki i kukurydzę, dokładnie wymieszać.

Majonez połączyć z ketchupem. Dodać pokrojoną sałatę lodową i sos, wymieszać. Zawinąć w placki tortilli lub podawać z bagietką.

Posypać do dekoracji natką pietruszki.