

Tortilla



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tortilli	1 opakowanie
piersi z kurczaka	350 g
papryka czerwona	1
ogórek	1
główka sałaty	1
pomidor	1
śmietany	2 łyżki
zębki czosnku	2
soku z cytryny	2 łyżki
jogurt gęsty	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i osuszyć, pociąć w ciekie, długie paski. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać mięso, opruszyć solą i zapieć na ostrym ogniu na złoty kolor.

Warzywa umyć, osuszyć i pokroić w długie i cienkie paski (łatwiej potem nakładać i nie wypadają), tylko sałatę zostawić w liściach.

Z podanych składników zrobić sos: śmietanę wymieszać dokładnie z jogurtem i sokiem z cytryny, czosnek zgnieść, koperek posiekać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Placki wyłożyć na talerz i podgrzać w mikrofalówce lub piekarniku - by były gorące. Nakładać na każdą tortillę najpierw sałatę, potem warzywa i mięso - zawijać w ten sposób, by wąski koniec był dokładnie zawinięty (nie będzie wyciekać sos). Podawać, przed jedzeniem poleć obficie sosem.