

# Tortilly plnené mäsom a zeleninou

## Potrebuje

- - tortilly
- - kuracie prsia
- - červená fazuľa v konzerve
- - mrazená al. sterilizovaná kukurica
- - žltá, červená paprika
- - paradajky
- - chilli paprička a chilli omáčka
- - soľ, mleté čierne korenie
- - nastrúhaný syr
- - listový šalát

## Postup

Kuracie prsia nakrájame na malé kocky, mäso prudko opražíme na oleji, osolíme, pridáme farebnú papriku nakrájanú na malé kocky, paradajky na malé kocky, fazuľu a kukuricu, chilli papričku a trochu chilli omáčky podľa toho, ako má kto rád štiplavé, ak treba osolíme a okoreníme. Je to taká rýchlovka, žiadne dusenie, hotové za 10-15 minút podľa toho, koľko toho robíme. Tortilly nasucho opečieme z oboch strán, naplníme zmesou, posypeme syrom, zabalíme a podávame alebo tortilly zabalíme, uložíme na plech, posypeme syrom a dáme do rúry zapieť, táto verzia je vhodná, keď robíte viac porcií naraz.

---

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 4