

Tortilly plnené kuracím mäsom

Potrebuje

- - 400 g kuracích prs
- - 2 lyžice olivového oleja
- - 1 menšia červená paprika
- - 1 menšia zelená paprika
- - 1 menšia žltá paprika
- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 1 balenie Karička Maxi 250 g
- - 1 lyžice nasekanej pažítky
- - 1 hrnček listovej zeleniny (ľadový šalát, rukola)
- - 4 tortillové placky
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Kuracie prsia nakrájame na väčšie rezance, osolíme, okoreníme a orestujeme na rozohriatom oleji (asi 2 minúty). Pridáme na rezance nakrájanú papriku, cibuľu a nahrubo nasekaný cesnak. Restujeme ďalšie 2 minúty (zelenina musí zostať chrumkavá).

Karičku premiešame s nasekanou pažítkou, ľadový šalát nakrájame na rezance.

Na každú tortillu dáme šalát, potrieme syrovou zmesou, navrstvíme na ne mäso so zeleninou a zabalíme.

Pred podávaním tortilly prihrejeme asi 5 minút vo vyhriatej rúre na 190 °C.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: nízka
čas: 15 min
porcie: 4