



Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 6

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Paprykę umyj, osusz i wykrój gniazda nasienne. Pokrój w paski.

Krok 2

Kurczaka umyj, oczyść i osusz. Pokrój na paski. Usmaż na rozgrzanej patelni, aż do zarumienienia z dwóch stron.

Krok 3

Na tortille połóż sałatę, kurczaka i paprykę.

Krok 4

Posmaruj sosem czosnkowym. Następnie zwiń ciasno tortillę w rolkę.

Krok 5

Przed podaniem pokrój tortille na mniejsze roladki. Smacznego!

Składniki:

4 tortille

230 g filetów z kurczaka

1 papryka

100 ml sosu czosnkowego

kilka liści sałaty