



Zapiekane tortille z kurczakiem i korniszonem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tym razem inny pomysł na tortillę - równie prosty i smaczny, jak pozostałe, a przy tym inny, ciekawy i wyjątkowy. Tortille podane z ogórkiem konserwowym, pieczone do zarumienienia, podawane na chrupiąco... MNIAM!

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzij piekarnik do 180°C. Przecier pomidorowy wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dopraw ziołami prowansalskimi.

Krok 2

Piersi z kurczaka umyj i dokładnie osusz. Następnie pokrój je w kostkę. Dopraw przyprawą do gyrosa i usmaż na maśle z odrobiną oliwy, aż do zarumienienia.

Krok 3

Ogórki konserwowe i cebulę pokrój w drobną kosteczkę. Pomidory obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Paprykę również pokrój w kostkę.

Krok 4

Tortille podgrzewaj po 10 sekund w mikrofalach. Posmaruj je sosem pomidorowym, a następnie ułóż na nich resztę przygotowanych dodatków. Całość zawiń i piecz ok. 5 minut w piekarniku. Smacznego!

Danie: **Kolacja**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

6 tortilli

1/2 kg piersi z kurczaka

6 ogórków konserwowych

2 cebule

3 pomidory

1 czerwona papryka

1 puszka kukurydzy

2 łyżki przyprawy do gyrosa

3 łyżki masła łąciate

oliwa

Sos:

2 łyżki przecieru pomidorowego

2 łyżki ziół prowansalskich

1 ząbek czosnku