



Domowe tortille z kurczakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tortille, które w prosty sposób możemy wykonać we własnym domu. Idealny dodatek do imprezowego menu, który nie wymaga zbyt wiele czasu!

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy sos. Majonez mieszamy ze śmietanką Łaciatą i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Doprawiamy ziołami prowansalskimi.

Krok 2

Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy, a następnie kroimy w kostkę. Doprawiamy przyprawą do gyrosa i smażymy na rozgrzanym oleju do zarumienienia.

Krok 3

Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Paprykę kroimy w małe paseczki.

Krok 4

Tortille podgrzewamy po 10 sekund w mikrofali lub na suchej patelni, a następnie smarujemy je sosem i układamy na nich sałatę, pomidora, kurczaka, paprykę, prażoną cebulkę i porcję startego sera. Każdą tortille zawijamy.

Wskazówki

Sos najlepiej włożyć do lodówki na kilka godzin, aby "przegryzł się" przyprawami.

Składniki:

6 tortilli

0,5 kg piersi z kurczaka

Mieszanka ulubionych sałat

3 pomidory

1 zielona papryka

6 łyżek startego żółtego sera

6 łyżek prażonej cebulki

2 łyżki przyprawy do gyrosa

3 łyżki oleju

Sos:

½ szklanki Śmietanki Łaciatej 18%

2 łyżki majonezu

4 ząbki czosnku

2 łyżki ziół prowansalskich