



Tortilla z wieprzowiną i warzywami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Polędwiczkę umyć, osuszyć i pokroić w paseczki. Następnie doprawiamy solą oraz pieprzem.

Krok 2
Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy w paski. Cukinię myjemy i kroimy w pół talarki. Awokado obieramy i kroimy w plasterki. Następnie plasterki awokado skrapiamy sokiem z cytryny. Cebulę kroimy w piórka.

Krok 3
Na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy polędwiczkę. Następnie dodajemy paprykę, smażymy około 3 minuty, dodajemy cukinię. Całość smażymy, aż warzywa zmiękną.

Krok 4
Tortille przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu. Do wieprzowiny i warzyw dodajemy awokado oraz cebulę. Całość mieszamy. Następnie układamy na każdą tortille porcję wieprzowiny z warzywami.

Składniki

- 4-6 tortille
- ok 200 g polędwiczki wieprzowej
- pół cebuli
- 1 cukinia
- 1 papryka czerwona
- 1 awokado
- oliwa z oliwek
- pieprz
- sól
- 2 łyżki soku z cytryny