

Grillowana tortilla z domowymi polędwiczkami



Autor: **Kobi**

Przepisów: **51** Ocena: **565**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 szt. tortilli pszennych
- 30 dkg polędwiczek z kurczaka (8 szt.)
- 1 pomidor pokrojony w kostkę
- ▯ papryki pokrojonej w słupki
- ▯ ogórka szklarniowego pokrojonego w słupki
- 2 garście dowolnego miksru sałat
- 100 ml maślanki
- 4 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz, słodka papryka
- olej
- sos czosnkowy

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka doprawiamy solą, pieprzem i papryką. Przekładam do miski, zalewamy maślanką i odstawiamy do lodówki na godzinę.
- 2 Po tym czasie kurczaka odsączmy z nadmiaru zalewy, panierujemy w bułce tartej i na sporej ilości rozgrzanego oleju smażymy na złoty kolor. Odstawiamy do ostygnięcia.
- 3 Na każdym placku tortilli układamy po 2 polędwiczki, porcje sałaty i porcję warzyw. Całość polewamy sosem czosnkowym, mój ulubiony to sos Folwark.
- 4 Tortille zawijamy i grillujemy w opiekaczu przez 4-5 min. Podajemy ciepłe.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: