

Tortilla z kurczakiem



Autor: **CookWithMe**
Przepisów: 19 Ocena: 174

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Tortilla pszenna - 4 szt.
- Pierś z kurczaka - 40 dag
- Ser żółty - 10 dag
- Ser mozzarella - 15 dag
- Mix sałat - 50g
- Pomidory cherry - 10 szt.
- Kukurydza konserwowa
- Przyprawa do gyrosa
- Oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku, dobrze umytego kurczaka kroimy w kostkę, dodajemy przyprawę do gyrosa oraz odrobinę oliwy z oliwek a następnie mieszamy i wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny, aby kurczak się zamarynował.

Na patelni z rozgrzaną oliwą smażymy kurczaka tak długo aż mięso będzie miękkie a woda wyparuje.

W międzyczasie myjemy pomidory i kroimy je na pół, a ser żółty trzemy na grubych oczkach tarki.



- 2 Na lekko podgrzanej patelni kładziemy jeden placek tortilli, posypujemy go serem, tak aby brzegi pozostały nieposypane i przypiekamy ją na niewielkim ogniu



- ③ Nakładamy na to sałatę, pomidory oraz usmażonego kurczaka i posypujemy kukurydzą. Na wierzch nakładamy również starty ser żółty, po czym przykrywamy to drugim plackiem tortilli i lekko dociskamy ręką.

Naszą tortillę smażymy z obu stron. Przed przewróceniem jej na drugą stronę, musimy upewnić czy ser się dobrze roztopił i skleił odpowiednio nasze placki. Następnie tortillę wykładamy na talerz, kroimy na trójkąty i podajemy z różnymi sosami.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: