

Tortilla z wędzonym kurczakiem , pomidorami suszonymi i sosem czosnkowym



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **965** Ocena: **18318**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 wędzone udka kurczaka
- 4 ogórki konserwowe
- liście sałaty (różne)
- 10 szt pomidorów suszonych
- 1 cebula
- sól , pieprz
- starty ser
- sos: mały jogurt naturalny gęsty
- 2 łyżki majonezu
- 2 średnie ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka bazylii
- szczypta cukru i soli
- tortilla 6 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Udka kurczaka po zdjęciu skóry i oddzieleniu mięsa pokrojęm na mniejsze kawałki. Ogórka konserwowego pokrojęm w słupki . Pomidory po odsączeniu z oliwy również pokrojęm w paski. Cebulę pokrojęm w piórka. Przygotowałem sos czosnkowy : jogurt wymieszałem z przeciśniętym czosnkiem , majonezem i ziołami , doprawiłem solą i pieprzem (warto zrobić nawet dzień wcześniej , wtedy uwydatnią się smakowo dodane zioła). Tortillę przed zawinięciem podgrzałem na patelni , posmarowałem sosem , nałożyłem składniki , dodałem kawałki sałat , posypałem serem , złożyłem i tak przygotowane tortille zawinałem w folię. Tortille włożyłem do piekarnika rozgrzanego do 150 stopni C na ok.15 minut. Podałem z wcześniej przygotowanym sosem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: