

Tortilla s kuřecím masem

Chrobočková Ivana

Ingredience:

- Kuřecí prsa
- Sůl
- Pepř
- koření podle chuti
- olej
- červená a žlutá paprika
- okurka
- kukuřice
- 2 zakysané smetany
- tortilly

Postup:

Kuřecí prsa očistíme, opláchneme a nakrájíme na malé kostky. Osolíme, opepříme a podle chuti přidáme koření např. kari koření nebo koření na pečené kuře. Kostky vložíme na rozpálenou pánev s olejem a ze všech stran orestujeme. Mezitím si připravíme zeleninu (červenou a žlutou papriku, okurku a kukuřici), kterou nakrájíme také na kostičky. Kousky masa vyndáme z pánve do misky a na stejné pánvi budeme připravovat zeleninu. Zeleninu na pánvi také orestujeme a po chvíli přidáme opět maso a zakysanou smetanu. Vše dohromady mícháme, až bude maso připravené k servírování. Na suché pánvi bez oleje poté pouze přihřejeme tortilly. Na každou tortillu naložíme směs masa, zeleniny a smetany a pevně zabalíme. Podáváme.

