

Tortillové mlsání

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuřecí prsa si nakrájíme na malé kostičky a naložíme je do směsi koření na tortillu (směs je k sehnání v každém supermarketu). Necháme odležet 20 minut.

Mezitím si nakrájíme najemno cibuli, papriku na kostičky a rajčata. Cibulku si zpěníme na sádle, přidáme papriku. Orestujeme a odstavíme.

V pánvi rozpustíme kousek sádla a naložené kuřecí kostičky orestujeme. Přidáme postupně cibuli, papriku a rajčata. Směs, kterou budeme plnit tortillu, restujeme do změknutí kousků masa, poté přidáme omáčku salsu.

Během restování si připravíme dresing ze smetany a zakoupeného koření přímo na dresing. Pečlivě promícháme.

Nakonec ohřejeme tortilly, plníme orestovaným masem, dresinkem a kouskem ledového salátu.

Tortillové mlsání je recept vhodný pro každou příležitost. Vegetariáni mohou kousky kuřecího masa nahradit sójovými kostkami.

Poznámka

Recept na chutný pokrm, který můžeme připravit i k obědu.