

Allambre

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 2 ks
- Slanina 400 g
- Cibule 4 ks
- Paprika 4 ks
- Eidam sýr 400 g
- Limetka 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Tortilla 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu pokrájíme na drobnější kousky, vše ostatní na větší kostky. Na pánvi bez oleje orestujeme cibuli, po chvíli přidáme slaninu a vysypeme do pekáče. Papriku orestujeme na stejné pánvi a přidáme do pekáče. Dále orestujeme maso nakrájené na kousky, přidáme do pekáče a přisypeme také sýr. Promícháme a krátce zapečeme. Nesolíme.

Poznámka:

Na talíři servírujeme směs do přeložené tortilly, posolíme, pokapeme limetkou, a přidáme salsu.