

Kuřecí burrito

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tortilly (velké) 4 ks
- Vykostěná kuřecí stehna 4 ks
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Barevná paprika 2 ks
- Limetka 1 ks
- Strouhaný čedar (nebo jiný tučnější sýr) 200 g
- Směs mexického koření 2 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Zakysaná smetana 200 ml
- Olivový olej 1 lahev

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve naložte kuřecí stehna do směsi mexického koření a zakápněte olivovým olejem. Pokud budete grilovat, rozpalte gril na vysokou teplotu a stehna grilujte asi 6 minut z každé strany. Opéct je můžete i na pánvi.

2. Hotové maso zabalte do alobalu a nechte pár minut odpočinout. Papriku i cibuli nakrájejte na nudličky a opečte je na pánvi bez použití oleje. Asi 3 minuty. Maso vyndejte z alobalu, natrhejte na malé kousky a smíchejte s paprikou i cibulí. Ochutťte solí a zakápněte limetkovou šťávou.
3. Hotovou směs rozložte rovnoměrně na jednotlivé tortilly a srolujte. Nejprve ohněte dvě protější strany placky k sobě, poté pečlivě rolujte.
4. Přehřejte troubu na 180 C. Naplněné tortilly naskládejte do zapékací mísy a posypte strouhaným sýrem. Nechte zapéct dozlatova.
5. Hotové burrito podávejte se zakysanou smetanou.