

Kuřecí quesadilly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Pečené nebo grilované kuřecí paličky, maso obrané 300 g
- Jalapeño papričky, nasekané 2 ks
- Koriandr 1 svazek
- Strouhaný čedar, dle chuti 1.5 hrst
- Pšeničné tortilly 8 ks
- Olivový olej 1 hrnek
- Avokádo 1.5 ks
- Cherry rajčata 200 g
- Limeta k podávání, skrojky 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso smíchejte s nasekanými papričkami, dvěma třetinami nasekaného koriandru a čedarem podle chuti. Dvě tortilly podložte na pracovní plochu, na každou dejte šestinou směsi kuřete a sýru, přiklopte dalšími tortillami a kuřecí směsí - končit musíte tortillami. Pak obě vzniklé quesadilly potřete olejem a z každé strany je opečte 5-6 minut. Avokáda oloupejte, nakrájejte na kousky, smíchejte je s cherry rajčaty, solí, pepřem a olejem. Podávejte s tortillami, zbylým koriandrem a skrojky limetky.

