

Letní burrito

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní plátky 450 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Limeta 1 ks
- Červená paprika, na nudličky 2 ks
- Zelená paprika, na nudličky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pšeničná tortilla 4 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Ledový salát 2 hrst
- Strouhaný sýr 60 g
- Čerstvý koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso osolte a opepřete a dejte do mísy. Z limet vymačkejte veškerou šťávu a zhruba 2/3 šťávy zalijte kuřecí maso v míse. Nechte 15 minut marinovat. Mezitím nakrájejte všechny papriky a cibuli na tenké nudličky.

Kuřecí maso opečte nebo ogrilujte z obou stran tak, aby byla uvnitř hotová, a poté natrhejte na kousky. Tortilly zlehka nahřejte v troubě. Na každou dejte čtvrtinu kuřete, obou druhů papriky, cibule, chilli papričky, ledového salátu, sýru a koriandru. Vše pokapejte zbývajícím limetovou šťávou a zarolujte.