

Grilovaný kuřecí steak v tortille

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 1 kg
- Olivový olej 2 lžíce
- Tortilly 6 ks
- Rajčata 6 ks
- Sůl a pepř 1 špetka
- Salátová okurka 1 ks
- Ledový salát 1 ks
- Koření na gyros 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prsa osolíme, opepříme a naložíme do oleje. Necháme 2 hodiny odležet v lednici. Mezitím nakrájíme zeleninu a osolíme ji. Zakysanou smetanu smícháme se solí a utřeným česnekem. Maso opečeme na grilu a nakrájíme na nudličky. Mezitím opečeme i tortillu, kterou poté naplníme nakrájeným masem a salátem a zakápneme smetanou.

Tortillu můžeme po naplnění vložit na rozpálenou pánev s vlnitým dnem a tortillu tak lehce opéct.