

Tortila s kuřecím masem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 2 ks
- Ledový salát 1 ks
- Sojová omáčka 4 lžíce
- Solamyl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Tvrdý sýr 100 g
- Okurka 5 plátků

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Pokapeme sojovou omáčkou, přidáme vejce, česnek a promícháme. Zaprášíme špetkou solamylu a dobře promícháme. Opečeme na pánvi s rozpáleným olejem dozlatova. Tortilu pomažeme dresinkem (kupovaným nebo vytvořeným). Položíme pár listů ledového salátu, okurku. Opečené maso dáme na tortilu, zasypeme sýrem. Tortilu pořádně zabalíme a ihned podáváme.

Poznámka:

Můžeme do tortily přidat rajče, papriku.