

Kuřecí enchiladas

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Pšeničná tortilla 8 ks
- Vařené kuřecí maso 340 g
- Strouhaný eidam 300 g
- Papriky jalapeno 2 lžíce
- Lístky koriandru 8 ks
- **OMÁČKA**
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Chilli 0.25 lžička
- Rajčata (á 400 g) 2 plechovka
- Limetková šťáva 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte omáčku: ve středně velkém rendlíku rozpalte olej, přidejte cibuli a 4 minuty

opékejte. Poté přidejte česnek i chilli a opékejte dalších 4–5 minut. Poté do hrnce vyklopte obě plechovky rajčat a přilijte 125 ml vody. Osolte a opepřete, přiveďte k varu, poté snižte plamen, promíchejte, větší kusy rajčat rozmačkejte zadní stranou lžice a nechte 15–20 minut probublávat. Přidejte limetkovou šťávu a omáčku dochuťte solí a pepřem. Troubu předehřejte na 200 °C. Na pánvi nasucho opečte tortilly – asi 10–15 sekund z každé strany. Na tortilly poté postupně rozdělte kuřecí maso a 200 g sýru a rozmačkané jalapeno papričky a těsně je zarolujte. Pak je vyskládejte do vymazané zapékové nádoby o rozměrech asi 22 x 33 cm, přelijte omáčkou, zasypejte zbylým sýrem a pečte, dokud se sýr neroztaví, tedy okolo 10 minut. Podávejte se zakysanou smetanou, posypané koriandrem.