

Plněná tortilla

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 250 g
- velké rajče 1 ks
- červená čekanka 4 ks
- tortilla 4 ks
- salátová okurka 0.5 ks
- salát Lolo Biondo 8 ks
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks
- strouhaná houska 1 ks
- vejce 1 ks
- **omáčka**
- majonéza 4 lžíce
- ostrá hořčice 0.5 lžička
- kečup 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme majonézový dip. Česnek oloupeme, prolisujeme a promícháme s majonézou, kečupem a ostrou hořčicí. Omáčku osolíme, opepříme a necháme v chladu rozležet.

Kuřecí prsa omyjeme, očistíme a osušíme. Nakrájíme na menší hranolky, osolíme a obalíme v mouce, vejci a strouhance. Obalené maso osmažíme na oleji dozlatova a uchováme na teple.

Listy kadeřavého salátu omyjeme a osušíme. Čekanku očistíme a natrháme na kousky. Omytou okurku a rajče nakrájíme na plátky. Jarní cibulku jemně usekáme.

Tortilly zvlhčíme vodou a ohřejeme v mikrovlnné troubě. Každou placku slabě potřeme kečupem a poklademe salátem. Na listy navršíme omáčku, kterou posypeme cibulkou a rozložíme smažené kousky kuřete. Nakonec klademe čekanku, rajčata a plátky okurek.

Horké tortilly zespodu částečně přehneme a boční strany srolujeme. Tortilly plněné kuřecím masem a zeleninou s ochucenou omáčkou podáváme jako vydatnou svačinu nebo lehkou večeři.