

Rychlá tortilla s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- zakysaná smetana 0.5 kelímek
- tortilla 1 balíček
- kuřecí prsa 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- chilli koření 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- tvrdý sýr 1 ks
- **směs**
- rajče 2 ks
- česnek 2 stroužek
- paprika 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Mexiko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky, osolíme a okořeníme pepřem a chilli. Orestujeme na trošce oleje a dáme stranou.

Dále si připravíme zeleninovou směs. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno a orestujeme dozlatova, přidáme na malé kousky nakrájenou papriku a po chvíli rajčata. Vše dusíme přibližně 10 minut, aby paprika změkla. Osolíme, okořeníme pepřem a chilli. Chuť chilli by měla být dominantní.

Tortilly si připravíme podle návodu, tedy ohřejeme je v mikrovlnné troubě nebo na pánvi. Každou tortillu potřeme tenkou vrstvou zakysané smetany, nanášíme ji asi 4 cm od okrajů. Poté poklademe kuřecím masem a zeleninovou směsí, nvrch přidáme strouhaný nebo plátkový sýr. Tortillu těsně zabalíme a položíme na pánev, kde ji na mírném ohni z obou stran prohřejeme, aby se sýr rozpustil.

Rychlou tortillu s kuřecím masem ihned podáváme se zeleninovou oblohou podle chuti. Pokud nám zbude zeleninová směs, můžeme při podávání směs k tortillám přisypat.