Tortilla de Pollo

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- rajče 2 ks
- tortilla 3 ks
- ledový salát 0.5 ks
- sýr Krolewski 3 plátek
- česnek 3 stroužek
- majonéza 100 g
- kuřecí prsa 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- kečup 1 ks
- koření gyros 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- bazalka 1 ks
- ďábelské koření 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Počet porcí: 2

Postup:

Prvně si naložíme maso. Kuřecí prsíčka si omyjeme, pokrájíme na kostičky, dáme do mísy, zalijeme

olejem, zasypeme solí, pepřem, ďábelským kořením a gyrosem. Kořením nešetříme, aby maso mělo pořádně kořeněnou chuť. Pokud používáme místo ďábelského koření chilli, tak si dáme pozor, abychom to nepřehnali. Maso promícháme a dáme do ledničky.

Dále si připravíme dip. Do hrníčku nebo mističky vymačkáme majonézu, do ní nasypeme nasekanou bazalku (nejlépe čerstvou) a nalisujeme do ní 3 stroužky česneku. Zamícháme a ochutnáme. Podle chuti nasypeme ještě pepř a sůl.

Zelí a rajčata si omyjeme a nakrájíme na kostičky.

V tuhle chvíli vytáhneme z ledničky naložené maso a osmažíme na pánvi na oleji tak, aby nebylo moc vysušené. V průběhu smažení ještě podle potřeby přisypáváme koření.

Nachystáme si tortilly. Tortillu dáme do mikrovlnky, zakryjeme a 20 sekund na plný výkon ohříváme. Pokud je chceme ohřívat na pánvi nebo v troubě, tak si dáváme pozor, abychom je nepřepekli a při balení se nelámali. Doporučuji mikrovlnku, na chuti jim to nijak neubere, spíše naopak.

Ohřátou tortillu si dáme na talíř a doprostřed do lajny (do tvaru, nikoliv po celém povrchu) natřeme dipem a zakápneme trochou kečupu. Na to položíme sýr a na něj navršíme rajčata. Na rajčata přijde osmažené kořeněné maso a úplně nahoru přisypeme zelí.

A teď přijde to nejtěžší. Tortillu správně poskládat tak, abychom ji mohli v pohodě jíst. "Jak na to" se slovy popsat moc dobře nedá. Zadejte do internetového vyhledávače how to wrap a tortilla a pusťte si první video. Na konci je postup, který je velmi intuitivní.

Když máme tortillu správně zamotanou, přeřízneme ji našikmo v půlce a dáme ještě na pár sekund ohřát do mikrovlnky. Hotovou tortillu de Pollo ihned podáváme.

Suroviny jsou na 3 tortilly, pro každého tortilla a půl.