

Plněná tortilla

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- velké rajče 1 ks
- salát Lolo Biondo 8 ks
- kuřecí prsa 250 g
- salátová okurka 1.5 ks
- červená čekanka 4 ks
- tortilla 4 ks
- **NA OBALENÍ**
- vejce 1 ks
- strouhanka a hladká mouka 4 lžíce
- **OMÁČKA**
- česnek 2 stroužek
- kečup 2 lžíce
- ostrá hořčice 1.5 lžička
- majonéza 4 lžíce
- **PODLE POTŘEBY A CHUTI**
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- slunečnicový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

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.