

Plněné tortily

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Olej 3 lžíce
- Sójová omáčka 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Gyros koření 1 lžička
- Hlávka čínské zeli 0.5 ks
- Rajčata 4 ks
- Cibule 1 ks
- Kysaná smetana 5 lžíce
- Tortily 6 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky, promícháme s olejem, omáčkou a kořením a necháme do druhého dne v ledniče. Pak opečeme na pánvičce, podlijeme troškou vody a dusíme do změknutí masa. Na tortilu dáme hromádku masa, trochu zeleniny, smetany a libovolným způsobem zabalíme.