

Tortila s kuřecím masem a avokádem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Mrkev 2 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Avokádo 1 ks
- Tortily 4 ks
- Tavený sýr 150 g
- Dresing 8 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a po obou stranách osolíme a opepříme. Opečeme na olivovém oleji dozlatova a dáme stranou. Mrkve očistíme, nastrouháme nahrubo, okurku omyjeme a nakrájíme na plátky. Avokádo rozkrojíme, vyjmeme pecku a nakrájíme na plátky. Kuřecí maso nakrájíme na větší kousky. Každý plátek tortily potřeme z jedné strany sýrem. Kousky masa rozdělíme na plát tak, aby ve spodní části zůstal volný prostor. Zakapeme dresinkem. Rovnoměrně rozdělíme i veškerou zeleninu. Placky napevno srolujeme do tvaru kornoutku.