

Burrito Maki Sushi

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- tortilly 1 balení
- kuřecí maso 250 g
- tavený sýr 4 ks
- sálátová okurka 1 ks
- salátový list 5 ks
- olej 1 lžíce
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěná kuřecí prsa nakrájená na nudličky osmažíme zprudka ze všech stran na rozehřátém oleji a když začnou uvolňovat šťávu, zkusíme jestli jsou uvnitř hotové a pak hned sundáme z tepla, podle chuti osolíme, opepříme a dáme stranou
2. Koupené tortilly pokapeme vodou, vložíme do sáčku a v mikrovlnné troubě necháme chvíli prohřát
3. Teplé tortilly potřeme sýrem a poklademe kousky opečeného masa, zatočenými listy salátu a okurkou nakrájenou na dlouhé špalíčky, stočíme do válečku jako při přípravě suši, zabalíme do alobalu a dáme do lednice ztuhnout
4. Ztuhlé rolky nakrájíme na stejné velké válečky a podáváme studené jako předkrm.

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme
tavený sýr - 4 obdelníčky