

Kuřecí wrapy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Nasekané papričky jalapeño 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Pšeničná tortilla, průměr 25 cm 4 ks
- Čerstvý špenát 3 hrst
- Kuřecí prsa, uvařená doměkka, natrhaná 2 ks
- Červené fazole, scezené okapané 1 plechovka
- Velké rajče 1 ks
- Malá červená cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Avokádo, nakrájené na tenké plátky 1 ks
- Limetková šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte zakysanou smetanu, nasekané papričky, limetkovou šťávu. Dip podle chuti osolte a opepřete a potřete jím všechny tortilly (kolem okraje nechte asi 2 cm volné). Doprostřed každé tortilly rozdělte špenát, maso, fazole, rajčata, cibuli a avokádo. Pak zarolujte. Podávejte překrojené.