



Mexická tortilla s kuřecím masem

Ingredience

pšeničné nebo kukuřičné tortilly: **4 ks**
kuřecí prsa: **200 g**
plechovka fazolí v tomatové omáče: **1 ks**
červená cibule: **1 ks**
paprika: **1 ks**
rajče: **2 ks**
cheddar: **80 g**
avokádo: **1 ks**
limetka: **1 ks**
chilli paprička: **1 ks**
zakysaná smetana: **100 g**
koriandr
sůl
pepř
řepkový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na pánvi rozpálíme olej, vložíme na kousky nakrájenou červenou a zelenou papriku, kterou dusíme do změknutí. Mezitím si nakrájíme rajčata, červenou cibuli a chilli papričku. Ingredience přidáme do pánve a asi 3 minuty orestujeme spolu s paprikou. Zeleninu vysypeme do misky a dáme stranou. Kuřecí...

Mexická tortilla s kuřecím masem - recept

Na pánvi rozpálíme olej, vložíme na kousky nakrájenou červenou a zelenou papriku, kterou dusíme do změknutí. Mezitím si nakrájíme rajčata, červenou cibuli a chilli papričku. Ingredience přidáme do pánve a **asi 3 minuty** orestujeme spolu s paprikou. Zeleninu vysypeme do misky a dáme stranou. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a prudce osmažíme na pánvi. K masu přidáme fazole v tomatové omáčce. Do omáčky zamícháme připravenou zeleninu a směs dochutíme dle chuti šťávou z limetky a solí. Zhruba **5 minut** necháme omáčku probublávat, aby se spojily chutě.

Mezitím si nastrouháme sýr cheddar, nakrájíme na kousky avokádo a v misce smícháme zakysanou smetanu se špetkou soli. Tortilly z obou stran lehce opečeme na pánvi nebo v kontaktním grilu. Na teplé tortilly naneseeme připravenou směs, zasypeme kousky avokáda, cheddarem, přidáme koriandr dle chuti. Tortilly přeložíme napůl nebo je zabalíme.

Mexické tortilly s kuřecím masem ozdobíme limetkou, koriandrem. Mexické jídlo podáváme se zakysanou smetanou a případně některou z palivých mexických sals.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí