

Avokádové kuřecí wrapy III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej na potřeni 1 ks
- Kuřecí prsa (200g) 2 ks
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Hustý bílý jogurt 1 kelímek
- Zakysaná smetana 1.2 kelímek
- Olej 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Pažitka, nasekaná 1 svazek
- Tortilly 4 ks
- Listy salátu dle vašeho výběru 4 ks
- Avokádo na plátky 1 ks
- Okurka na špalíky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olivovým olejem potřete lehce naklepaná kuřecí prsa, z obou stran je osolte a opeřete a opečte na grilovací pánvi z osobu stran doměkka. Pak je nakrájejte na plátky. Jogurt smíchejte se smetanou, olejem, utřeným stroužkem česneku a nasekanou pažitkou. Každou tortillu srolujte do kornouru na dno dejte část dipu, navrch pak plátky masa, listy salátu, avokádo a okurku. Ihned podávejte.

