

Kuřecí tortilla s rajčaty a ledovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tortilla 4 ks
- kuřecí prso 400 g
- majonéza 100 g
- rajčata 200 g
- ledová salát 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Tortillu opečeme na pánvi nebo na grilu. Namažeme majonézou (pokud nechceme použít majonézu, můžeme tortillu namazat mascarpone, máslem, pomazánkovým máslem nebo třeba jogurtem), přidáme nakrájený ledový salát a rajčata, která jsme předem nakrájeli na čtvrtky a pomocí nože

zbavili jadérek.

Kuřecí prsa osolíme, opepříme a ochutíme chilli. Opečeme na olivovém oleji (pokud olivový olej nemáme, můžeme použít jakýkoli jiný olej).

Maso necháme v troubě dopéci asi 7 minut při 180°C.

Přidáme maso na zeleninový podklad a tortilu zatočíme.