Grilovaná tortilla s kuřecím masem a jogurtovobazalkovým dressingem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 300 g
- sherry rajčata 200 g
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- čerstvé žampióny 150 g
- pórek 1 ks
- cibule 1 ks
- lístek bazalky 8 ks
- bílý jogurt 150 g
- tatarská omáčka 100 g
- olivový olej 2 lžíce
- torrtila 8 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme maso. Kuřecí si rozdělíme na větší kusy, vložíme do misky a přidáme olivový olej. Maso osolíme, přidáme trochu bazalky, oregano a provensálské koření. Vše dobře promícháme

a dáme odležet do lednice.
Dále si připravíme dressing. Do misky dáme jogurt, tatarku, 2 stroužky česneku (dle chuti), osolíme a přidáme trochu olivového oleje. Vše dobře promícháme a dáme opět chladit do lednice.
Na špízy si připravíme zeleninu. Postupně vrstvíme cherry rajčata, cibuli, papriku a žampiony. Zeleninu si také můžeme místo na špízu připravit na grilovacím tácku.
Maso společně se zeleninou dáme na dobře rozehřátý gril. Grilujeme tak, aby maso i zelenina zůstalo pěkně šťavnaté. Následně vše stáhneme na velkou desku a nakrájíme na malé kousky a přidáme na drobno nakrájený pórek. Tortillu (wrap) potřeme připraveným dressingem a na střed po celé délce rozložíme připravenou směs. Tortillu (wrap) dobře zabalíme a na chviličku vložíme zpět na gril tak, abychom vytvořili jemnou kůrku.