

Sastojci:

- 300 g piletine (file)
- 1 svježa paprika
- 1 manja tikvica
- 100 g dimljene slanine
- 1 limeta
- ljute papričice
- 200 g kuhanog kukuruza
- sol
- papar
- ulje
- 4-6 tortilja (ovisno o veličini)
- 300 g Sirela Tilzita

Priprema:

1. Piletinu izrežite na tanke trakice, posolite, popaprite, prelijte s malo maslinog ulja, dodajte sok limete, dobro promiješajte i ostavite da se marinira 10 minuta.
2. Tikvicu i papriku operite i narežite na kockice.
3. Sir naribajte.
4. Slaninu izrežite na tanke trakice ili kockice i kratko pržite na tavi dok ne primi lijepu boju i postane hrskava. Izvadite slaninu na tanjur a u istu tavu, na malo masnoće od slanine, dodajte pripremljene tikvice i papriku i pržite povrće 2-3 minute. Dodajte mariniranu piletinu i sve pržite oko 15 minuta.
5. Dodajte začine, maknite s vatre, u tavu dodajte kukuruz i prženu slaninu i sve dobro promiješajte.
6. Na drugoj tavi kratko zagrijte jednu tortilju. Izvadite tortilju na tanjur, po tortilji rasporedite sloj naribanog sira, zatim dodajte nadjev od pileline i povrća pa po nadjevu stavite još malo sira. Rub tortilje ostavite prazan kako sir i nadjev ne bi iscurili tijekom pečenja. Vrtatite nadjevenu tortilju u tavu, preklopite drugom tortiljom, malo rukom stisnite i pecite dok se sir ne krene topiti. Pažljivo preokrenite i pecite s druge strane još 2-3 minute. Ponovite s preostalim sastojcima.
7. Gotove quesadille izvadite na tanjur ili dasku za posluživanje, izrežite na manje trokutiće i poslužite s umakom ili svježom salatam.

Umak od krem jogurta

U 180 g krem jogurta *Cremoso* dodajte 2 protisnuta češnja češnjaka i malo sitno nasjeckanog peršinovog lista. Posolite, popaprite, po želji dodajte žličicu majoneze, sve dobro promiješajte i prije posluživanja ohladite.

COOKam i guštam

<http://cookam.blogspot.hr/>