

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Składniki:

- opakowanie dużych tortilli (6 szt.)
- pierś z kurczaka
- Pomysł na Papirus Soczysta pierś z kurczaka z czosnkiem i ziołami
- 2 pomidory
- 1 ogórek
- 1 czerwona cebula
- kilka liści sałaty lodowej
- sos czosnkowy

Pierś z kurczaka umyć, pokroić w kostkę. Usmażyć kawałki kurczaka w Papirusie. Pomidory, ogórki i cebulę pokroić w plasterki. Sałatę umyć i pokroić na mniejsze kawałki. Dwie tortille nałożyć tak aby na siebie zachodziły, posmarować 2 łyżkami sosu czosnkowego. Na sos wyłożyć kawałki sałaty, plastry warzyw i kawałki usmażonego kurczaka. Boki tortilli zawinąć do środka, po czym zwinąć tortillę z nadzieniem wzdłuż dłuższego boku. Położyć tortillę na rozgrzanej patelni grillowej i opieką ok. 2-3 minuty z każdej strony. Podawać z ulubionymi sosami.

Smacznego! :)