TORTILLE Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

* Obraz zawierający żywność, wewnątrz, miska, czarny

  Opis wygenerowany automatycznie4 tortille
* 300 g filetu kurczaka
* sól, pieprz, 1 łyżeczka słodkiej papryki,
* szczypta ostrej, 1 łyżeczka oregano
* olej roślinny do smażenia
* sałata lodowa lub rukola
* pomidor, ogórek, papryka
* ser żółty cheddar lub inny żółty ser
* majonez
* ketchup lub sos czosnkowy

**Przygotowanie:**

* Filet z kurczaka pokroić na podłużne kawałki. Doprawić solą, pieprzem, papryką słodką i ostrą oraz oregano.
* Usmażyć na złoty kolor na patelni z olejem. Odłożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
* Tortille podgrzać, na środek nałożyć poszatkowaną sałatę, następnie położyć po 3 kawałki kurczaka, pokrojonego pomidora, ogórka i paprykę.
* Posypać tartym serem, dodać cebulę pokrojoną w piórka oraz rukolę.
* Dodać 2 - 3 łyżeczki sosu (pomieszany w równych proporcjach majonez z ketchupem lub sosem czosnkowym).
* Posypać szczypiorkiem i zawinąć tortillę: najpierw zawinąć dół a potem do środka dwa przeciwległe boki.

Obraz zawierający wewnątrz, różny, kilka

Opis wygenerowany automatycznie

Tortille wykonały: D. Janiszewska, M. Grabowska, Z. Nadrał, Z. Niemaszyk, A. Skoczylas, C. Tomecka