SKUHAJ.SI



Tortilije s piščancem

Chef Samanta Abram
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 500 g piščanjih prsi brez kosti
- 30 dag sira cheddar
- 3 dcl kisle smetane
- 8 pšeničnih tortilij
- 30 dag svežega zelja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančja prsa začinimo s soljo in poprom, po želji tudi s svežim mletim čilijem, ter jih dobro popečemo na olivnem olju...
Pečeno meso narežemo na drobno (sesekljamo). Tudi zelje narežemo na zelo male koščke.
Tortilije segrejemo zavite v aluminijasti foliji v pečici...
Na vroče tortilije nadevamo zelje, piščanca in nariban cheddar. Tortilije zvijemo, položimo na servirni krožnik ter prelijemo z omakco- kislo smetano dobro zmešamo d sčepcem soli, sveže mletim čilijem... okrasimo s peteršiljem.

Nasvet: namestvo svežega zelja lahko v bistvu dodamo katerokoli zelenjavo (pečene bučke, papriko, solato...)

Izredno preprosta in nasitna jed, ki jo pripravimo v manj kot 30 minutah....

Zahvaljujem se Vam za glasove! Pa dober tek ;-)

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**