



Plnená tortilla

Potrebujeme:

300 g kuracie prsia
soľ
mleté čierne korenie
2 lyž. hladká múka
2 celé vajíčka
kukuričná strúhanka
rastlinný olej
paradajka
uhorka
4 tortilly

Jogurtový dressing

100 g bieleho jogurtu
soľ
čierne korenie
citrónová šťava

Postup:

Umyjeme mäso a vysušíme. Nakrájame kuracie prsia na tenšie rezne. Prikryjeme potravinovou fóliou a zľahka naklepeme. Ochutíme soľou a korením. Mäso najskôr obaľte v miske s hladkou múkou, potom v rozšľahanom a osolenom vajíčku a nakoniec v kukuričnej strúhanke. Takto pripravené mäsko dáme do rozohriateho oleja a necháme opieť z oboch strán. Opečené mäsko vylož na tanier a osuší papierovou kuchynskou utierkou. Necháme trošku vychladnúť a opatrne nakrájame na menšie kúsky. Zo surovín na dressing pripravíme dressing. Medzi tým si umyjeme a usušíme zeleninu. Následne zeleninu nakrájame na tenké plátky. Tortilly prichystáme tak, že ich budeme krátko opekať na panvici bez tuku. Takto prichystané tortilly potrieme dressingom, poukladáme zeleninu, nadrobno nakrájané kúsky mäsa a zabalíme.

