

Tortilla na ciepło

data aktualizacji: 2020.07.21 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 4 tortille, 1/2 piersi z kurczaka, 1/2 kapusty pekińskiej małej, 1/2 pomidora, 1/4 papryki czerwonej, mała cebulka, 80 g sera żółtego, przyprawa do gyrosa, sól, pieprz.

Sos czosnkowy: 150 g jogurtu naturalnego gęstego, 2-3 łyżki majonezu, sól, pieprz, 3 ząbki czosnku.

Przygotowanie: Piers z kurczaka pokroić w kostkę. Doprawić przyprawą do gyrosa i usmażyć na niewielkiej ilości oleju. Kapustę poszatkować. Paprykę, pomidora i cebulkę pokroić w kostkę. Wymieszać razem z kapustą i serem startym na tarce o dużych oczkach. Doprawić lekko solą i pieprzem.

Jogurt wymieszać z majonezem, solą, pieprzem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Tortille rozłożyć. Posmarować sosem czosnkowym. Ułożyć z jednej strony warzywa, potem rozłożyć kurczaka. Całość połączyć sosem i ciasno zwinąć w rulon. Raclette rozgrzać. Ułożyć tortille. Docisnąć np. deską do krojenia. Zrumienić z obu stron. Podawać z resztą sosu.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36176-tortilla-na-cieplo>