

Šéfkuchař doporučuje...



Kuřecí Qurrito s čedarem a BBQ omáčkou (4 pc)

Suroviny:

8 tortillových placek
300 g kuřecích stehenních řízků
150 g sýru čedar
2 ks cibule
8 lžic BBQ omáčky
mexická kořenící směs
olej na restování
sůl a pepř dle chuti



K podávání:

směs listových salátů, zakysaná smetana

Postup:

Omyté kuřecí maso nakrájíme na malé kostičky cca 1 x 1 cm, okořeníme mexickým kořením a společně s plátky cibule orestujeme na troše oleje do zlatova. Osolíme a přidáme BBQ omáčku, vše promícháme, případně dochutíme.

Čedar nastrouháme a rozdělíme si jej na čtyři stejné díly. Nyní si rozložíme čtyři tortilly vedle sebe a každou rovnoměrně posypeme polovinou z jedné hromádky sýra. Na něj navrstvíme vždy jednu čtvrtinu masové směsi a zasypeme zbylým sýrem. Pevně přiklopíme druhou tortillou a takto naplněné placky opékáme na pánvi na nepatrném množství oleje po obou stranách tak, až se sýr rozteče a tím spojí tortilly k sobě.

Qurrito podáváme nakrájené na trojúhelníčky s listovým salátem a misticou zakysané smetany.