



przepisy.pl

## Burrito z kurczakiem i awokado



 20 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 250 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pszenna tortilla - 4 sztuki
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- gęsta, kwaśna śmietana do podania - 4 łyżki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- olej do smażenia - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój w paseczki, cebulę w piórka a pieczarki w plasterki.
2. Kurczaka pokrój w paski, polej olejem, dopraw przyprawą Knorr i obsmaż na patelni.
3. Zdejmij mięso z patelni i dodaj warzywa. Smaż, aż zrobią się rumiane i dodaj z powrotem mięso.
4. Awokado obierz, pozbądź się pestki i miąższ rozgnieć widelcem na puree.
5. W dużej misce wymieszaj podsmażone warzywa z mięsem i awokado. Dodaj sok z limonki i posiekaną kolendrę.
6. Nakładaj farsz na tortillę i zwijaj burritos. (podobnie jak krokiety). Podawaj natychmiast z śmietaną na boku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)