



przepisy.pl

Meksykański przysmak



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- tortilla - 4 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- papryka czerwona grillowana - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi opłucz i pokrój w paski. Następnie skrop oliwą. Oprósz kuminem, dodaj kolendrę i obsmaż na rozgrzanej patelni. Dopraw do smaku.
2. Awokado obierz, pokrój w pół plastry, paprykę pokrój na mniejsze kawałki, a pomidory w kostkę.
3. Sos Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
4. Wszystkie składniki: kurczaka, paprykę, pomidory oraz awokado umieść w misce i wymieszaj z przygotowanym sosem.
5. Doprawiony farsz rozłóż na tortilli, posyp świeżą kolendrą i podawaj na zimno. Możesz również posypać żółtym serem, tortillę zrolować i zapiec kilka minut w piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl