



przepisy.pl

Quesadilas z wędzonym kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tortille pszenne - 8 sztuk
- Ketchup Hellmann's z miodem** - 100 mililitrów
- wędzona pierś z kurczaka - 300 gramów
- ser cheddar - 200 gramów
- cebula czerwona - 2 sztuki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- awokado dojrzałe - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa i kurczaka pokrój w paseczki i przesmaż na oliwie. Następnie dodaj posiekaną natkę kolendry, łyżeczkę kminu rzymskiego, pokrojone w kostkę awokado, tarty ser i dopraw potrawę ketchupem Hellmann's, który połączy składniki, nada im bogatego, pomidorowego smaku przy zachowaniu niskiej kaloryczności potrawy.
2. Przygotowany farsz nałóż na połowę tortilli. Tortille złoż na pół. Obsmaż na patelni z obu stron tak aby ciasto zrobiło się chrupiące a ser w środku się roztopił. Gotową tortillę pokrój na kawałki.

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