



przepisy.pl

Quesadilla z grillowanym kurczakiem - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- limonka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- kwaśna gęsta śmietana - 6 łyżek
- guacamole - 0.25 szklanek
- salsa - 0.25 szklanek
- ser żółty - 300 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona lub żółta papryka - 1 sztuka
- tortille pszenne - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w cienkie paski. Posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, kuminem, pieprzem, dodaj oliwę i limonkę. Wymieszaj dokładnie, by przyprawy oblepiły mięso. Odstaw przynajmniej na 30 minut.
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Paprykę pokrój w kostkę. Zetrzyj ser, wyciśnij sok z limonki.
3. Na rozgrzany olej wrzuć cebulę i paprykę, smaż przez minutę. Dodaj kumin, sproszkowaną papryczkę chili, słodką paprykę oraz czosnek. Smaż kilka minut, często mieszając. Odstaw.
4. Mięso wyjmij z marynaty i usmaż na patelni grillowej. Przełóż do usmażonych warzyw i wymieszaj.
5. Tortillę połóż na ciepłej patelni, posmaruj farszem, dołóż 3 łyżeczki salsy, posyp serem, zakryj drugą tortillą.
6. Smaż do czasu, gdy spód się zarumieni i za pomocą talerza przewróć na drugą stronę. Podobnie przygotuj kolejne dwie porcje.
7. Quasadille pokrój na kawałki, na środek połóż trochę kwaśnej śmietany, guacamole oraz salsę. Serwuj ciepłe.

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