



Quesadillas - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ser cheddar pomarańczowy - 200 gramów
- tortilla pszenna - 10 sztuk
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 opakowanie
- natka kolendry - 1 pęczek
- olej roślinny - 3 łyżki
- sól - 3 łyżeczki
- marynowane papryczki Jalapeno - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka, cebulę i paprykę pokrój w cienkie paseczki. Posiekaj natkę kolendry, zetrzyj na tarce ser.
2. Mięso wymieszaj z solą i przyprawą Adobo Knorr, usmaż na patelni, odłóż na bok. Na tej samej patelni obsmaż cebulę i paprykę. Usmażone składniki wystudź, połącz z natką kolendry, pokrojonymi w plastry papryczkami jalapeno oraz startym serem.
3. Gotowy farsz umieść na powierzchni tortilli, złóż ją na pół. Przyciskając krawędź, rozłóż równomiernie farsz w środku. Placek z farszem umieść na średnio rozgrzanej patelni. Obsmażaj bez dodatku tłuszczu przez 3–4 minuty z każdej strony, aż placek zrobi się rumiany i chrupiący. Tortille podziel na trzy części.
4. Gotową quesadillę podawaj z salsą pomidorową, awokado oraz kwaśną śmietaną.

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