



przepisy.pl

Quesadillas ze szpinakiem i mięsem

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- sól
- ser żółty - 150 gramów
- sok z limonki
- kumin
- oliwa
- szpinak - 100 gramów
- chilli
- tortilla - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Z oliwy i soku z limonki przygotuj marynatę, dopraw do smaku przyprawami. Mięso umyj, osusz, potnij w paski i włóż do zalewy. Odstaw na noc do lodówki.
2. Następnego dnia osącz i smaż na rozgrzanym tłuszczu, aż mięso nabierze złotego koloru i będzie miękkie.
3. Szpinak opłucz, ser zetrzyj na tarce.
4. Jedną tortillę ułóż na patelni i podgrzej, ułóż odrobinę sera, szpinaku, kurczaka, znowu szpinak i ser. Przykryj drugim plackiem i podsmaż z obydwóch stron, bardzo uważając przy przewracaniu. Najlepiej zrobić to za pomocą talerza.
5. składniki wykorzystaj do reszty tortilli. Rozkrój placki na cztery części.

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