



przepisy.pl

Tortilla a la Mac Donald

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- mała puszka kukurydzy - 1 sztuka
- puszka pomidorów - 1 sztuka
- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- tortilla - 6 sztuk
- przyprawa do dań kuchni meksykańskiej - 0.5 opakowań

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

Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój w kostkę i podsmaż na patelni.
2. Dodaj pokrojone w kostkę paprykę i cebulę.
3. Po kilku minutach dodaj pomidory i wyciśnięty przez praskę czosnek, duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie.
4. Na koniec dodaj kukurydzę i ok. pół opakowania przyprawy do dań meksykańskich oraz dopraw solą i pieprzem do smaku. Duś jeszcze przez chwilę.
5. Farsz nałóż na podgrzane placki tortilli i zawiń w rulonik.
6. Końcówkę ruloniku zawiń w folię aluminiową, wystającą część polej keczupem meksykańskim i odrobiną sosu czosnkowego.

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