



Tortilla indyjska

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pomidory - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- jogurt naturalny - 400 gramów
- imbir - 0.5 łyżeczek
- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 5 sztuk
- curry - 1 łyżka
- placki tortille - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka, cztery ząbki czosnku posiekaj. Zeszklij cebulę i podsmaż czosnek.
2. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój w kostkę. Dorzuć do cebuli i czosnku, posól. Wszystko podsmażaj, pomidory mogą puścić trochę wody, która powoli będzie odparowywać. Dopraw warzywa imbirem i natką pietruszki.
3. Kurczaka pokrój w kostkę i dodaj do warzyw. Duś, a gdy mięso będzie gotowe, dodaj curry.
4. Ostatni ząbek czosnku zgnieć, dodaj do jogurtu. Dosyp zioła prowansalskie i odrobinę soli, wymieszaj. Powstały sos odłóż w chłodne miejsce.
5. Na podgrzane tortille nakładaj trochę farszu, zawiń, polej z wierzchu sosem.

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