



przepisy.pl

## Tortilla z kurczakiem i chili



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- czerwona soczewica - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- oliwa - 2 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- biała fasolka z puszki - 300 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- tortilla pełnoziarnista - 1 opakowanie
- sałata rzymska - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- olej do smażenia - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Soczewicę ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. Pierś z kurczaka natrzyj olejem oraz przyprawą Knorr. Następnie usmaż i pokrój w plasterki.
3. Cebulę i paprykę pokrój w paski i usmaż na dużej patelni.
4. Dodaj pomidory, ugotowaną soczewicę i odcedzoną fasolkę.
5. Fix Knorr wymieszaj z 200 ml wody i wlej do warzyw. Całość wymieszaj i gotuj powoli 5-10 minut.
6. Tortillę podgrzej na suchej patelni. Na wierzchu poukładaj porwane listki sałaty rzymskiej, polej warzywami i na wierzchu układaj plasterki kurczaka. Podawaj z listkami kolendry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)