



Wrap z kurczakiem

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- seler naciowy, łodygi - 3 sztuki
- jabłko (obrane) - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- rodzynki - 50 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- placki tortilli pszennej - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka oprósz dokładnie Przyprawą do kurczaka Knorr, która sprawi, że będzie on idealnie doprawiony i soczysty. Mięso obsmaż na patelni z obu stron. Usmażone mięso pokrój w kostkę.
2. Obierz seler naciowy usuwając z niego włókna, pokrój w kostkę. Następnie sparz w gotującej wodzie przez 2 minuty, wystudź i połącz w misce z kurczakiem. Dodaj jabłko starte na tarce, orzechy, rodzynki i 2 łyżki majonezu. Całość dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku pieprzem.
3. Tortille delikatnie podgrzej na patelni używając Ramy Smaż jak szef kuchni lub w mikrofalówce.
4. Kilka łyżek sałatki nałóż na środek placka. Brzegi tortilli zawiń do środka, a następnie wszystko razem dokładnie zroluj. Całość zawiń w pergamin i przekrój na pół.

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