**Autor przepisu: Laura Czech**

**Grupa:**

**„Kolorowa Tortilla z Kurczakiem”**

Cudownie pyszna i bardzo kolorowa tortilla z kurczakiem, to prosty i szybki przepis który trzeba poznać. Domowa tortilla z kurczakiem i warzywami, to nasz niezawodny sposób na danie na kolację oraz śniadaniówkę do szkoły i pracy. Stanowi doskonały, zdrowy zamiennik tradycyjnych kanapek.

Nasza ulubiona wersja to oczywiście ta poniżej, ale jeśli tylko chcecie możecie tam dorzucić, np. białą cebulę, ser feta, ser żółty lub jeszcze inne ulubione warzywa – poza tymi, które wymieniłam przy składnikach poniżej. Warto bawić się smakami i stworzyć swoją kompozycję smakową.

Składniki:

* 4 placki tortilli pszennej o średnicy 25 cm
* 2 średnie pojedyncze filety z piersi kurczaka
* kilka listków sałaty masłowej
* 1 średnia papryka czerwona
* 3 pomidory śliwkowe
* 1 średni ogórek szklarniowy
* pół czerwonej cebuli (opcjonalnie)
* serek śmietankowy Almette
1. Piersi z kurczaka kroimy na podłużne paski. Kawałki piersi z kurczaka umieść
w szklanej lub ceramicznej misce. Dodaj też dwie łyżki sosu sojowego, łyżkę oliwy oraz przyprawy: po pół łyżeczki słodkiej papryki i oregano; po sporej szczypcie pieprzu. Całość wymieszaj dokładnie, przykryj folią lub talerzem i odstaw do lodówki na minimum 30 minut.
2. Kawałki kurczaka usmaż na patelni z odrobiną oleju. Kurczaka smaż krótko, by był tylko dosmażony i soczysty w środku.
3. Następnie warzywa należy umyć, osuszyć i obrać (ogórki) usunąć gniazda nasienne (papryka).
4. Przygotuj sobie cztery większe placki do tortilli. Każdy placek wedle uznania można podgrzać na patelni na odrobinie oleju przez kilka sekund (do czasu aż tortilla będzie miękka i łatwo się zwijała). Kolejno rozłożyć tortille na talerzach, posmarować serkiem Almette ułożyć na nich sałatę, pozostałe, pokrojone w słupki warzywa, cebulkę oraz usmażonego kurczaka. Wierzch można polać sosem czosnkowym lub ketchupem,
a następnie zwinąć tortillę w rulon lub w folię aluminiową z jednej strony.

**Smacznego!!!**

