

Recepty



Quesadillas

Ingredience

tortilla: **2** ks
kuřecí maso: **150** g
slanina: **60** g
sýr čedar: **100** g
cibule: **2** ks
rajče: **1** ks
sůl
mletý pepř
zakysaná smetana
tymián
olivový olej
koriandr
chilli
pažitka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Na kostičky nakrájíme kuřecí maso a slaninu, 1 cibuli nakrájíme nahrubo, sýr nastrouháme. Slaninu dáme do rozehřáté pánve a osmahneme, jakmile pustí trochu tuku, přidáme osmažit i cibuli. Mezitím připravíme salsu: 1 cibuli a rajče nakrájíme najemno, smícháme se solí, pepřem, tymiánem, chilli a...

Quesadillas - recept

Na kostičky nakrájíme kuřecí maso a slaninu, 1 cibuli nakrájíme nahrubo, sýr nastrouháme. Slaninu dáme do rozehřáté pánve a osmahneme, jakmile pustí trochu tuku, přidáme osmažit i cibuli.

Mezitím připravíme salsu: 1 cibuli a rajče nakrájíme najemno, smícháme se solí, pepřem, tymiánem, chilli a koriandrem. Plech potřeme olivovým olejem a rozprostřeme tortilly, na které natřeme salsu. Na pánvi, kde zůstalo dost tuku ze slaniny, začneme smažit kuřecí maso, které jsme osolili a opepřili. Na tortilly se salsou rozprostřeme slaninu s cibulí a opečené kuřecí maso. Posypeme sýrem a tortilly překlopíme.

Povrch tortill potřeme olivovým olejem a pečeme v rozehřáté troubě při 160 °C asi 15 minut. V misce rozmícháme zakysanou smetanu s pažitkou a podáváme ke **quesadillas**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí