

RECEPTY NA GRIL



KUŘECÍ TORTILA NA GRILU

Počet porcí: 4

Náročnost: středně těžké

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

- 4 porce kuřecího masa
- 1 cuketa
- 150 g kukuřice
- 1 červená kapie
- 20 g strouhaného sýra
- 4 tortilly
- 1 dcl oleje
- olej
- sůl, pepř

Postup:

Gril rozehrějeme na střední žár, na grilovací rošt vložíme litinovou pánev BBQ. Maso potřeme olejem, osolíme a opepříme. Necháme odležet. Na grilu ogrilujeme, hotové odložíme stranou. Na pánvi orestujeme na oleji na kostičky nakrájenou cuketu a kukuřici, můžeme přidat kostičky červené papriky. Grilujeme dokud zelenina nezměkne. Mezitím si nadrobno nasekáme grilované kuřecí maso. To následně vsypeme ke grilované zelenině. Vše důkladně promícháme a znovu prohřejeme. Tuto směs opatrně navrstíme doprostřed tortilly a přeložíme. Bez přiklápění prohřejeme tortilly na grilu, dokud se neobjeví typické mřížky. Podáváme na talíři nebo zabalené v ubrousku rovnou do ruky. K tortillám přidáváme lehký zeleninový salát. Netradiční přílohou může být i rozmačkané zralé avokádo s trochou soli a česneku, dochucené limetkovou šťávou.



GrilyKrby.cz



Smolíček

DĚTSKÝ NÁBYTEK

www.smolicek.com

Tel.: +420 775 705 489, e-mail: smolicek@smolicek.com



FLOOR® INTERIOR

VELETRH NÁBYTKU, INTERIÉRŮ
A BYTOVÝCH DOPLŇKŮ

PVA
EXPO PRAHA

www.forinterior.cz

OFICIÁLNÍ VOZY

1.-4. 10. 2020



Najdete nás na www.facebook.com/UniformPraha