

Nadziewane tortille z piekarnika



Autor: **codziennik_kulinary**
Przepisów: **107** Ocena: **543**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 małe piersi z kurczaka
- 1 mała cebula
- 1 puszka pomidorów
- pół papryki czerwonej
- Ser mozzarella i wiórki sera żółtego
- przyprawa Taco
- sól, pieprz
- Do podania: kwaśna śmietana, kawałki pomidora, posiekana kolendra
- 8-10 małych tortilli kukurydzianych

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzewamy do 200 C. Naczynie żaroodporne wykładamy folią aluminiową.
- 2 Piersi z kurczaka kroimy na kawałki - oprószamy solą, pieprzem i przyprawą Taco. Smażymy na patelni po 2-3 minuty z każdej strony lub do momentu, aż mięso będzie rumiane i upieczone w środku. Odkładamy je na talerzyk po usmażeniu.
- 3 Następnie cebulkę kroimy w kostkę i podsmażamy na złoto. Dodajemy kurczaka i odsączone pomidory z puszki, a także paprykę pokrojoną w drobną kostkę. Podduszamy przez ok. 8-9 minut na wolnym ogniu. Doprawiamy odrobiną przyprawy Taco w razie potrzeby.
- 4 Każdą tortillę wypełniamy mieszanką z kurczaka i podmidorów. Posypujemy wiórkami sera na wierzchu. Wszystkie tortille układamy w ciasnym rzędzie. Pieczemy ok. 15-18 minut.
- 5 Podajemy z pikantną salsą, kolendrą i gęstą kwaśną śmietaną.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: