

Rożki obfitości: tortille nadziewane grillowanym kurczakiem i warzywami



Autor: **Chillnezka**
Przepisów: **136** Ocena: **2864**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 opakowania tortilli (pakowane po 5 lub 6 sztuk)
- 2 małe pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 ogórek zielony
- 1/2 kapusty pekińskiej
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 1 duża czerwona papryka
- harrisa w proszku lub inna ulubiona przyprawa do kurczaka
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- na sos:
 - 1 jogurt naturalny
 - 4 - 6 łyżek majonezu
 - 2 małe ząbki czosnku
 - 1 łyżeczka suszonego oregano
 - sól, świeżo zmielony pieprz
 - 1/2 łyżeczki cukru
- wykałaczki - przynajmniej 20 sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym, przekroić wzdłuż na sznycelki, doprawić. Patelnię grillową rozgrzać, skropić olejem, ułożyć mięso. Smażyć po około 3 minuty z każdej ze stron, zdjęć z ognia, wyłożyć na deskę, by odpoczęło. Pokroić na cienkie paseczki o długości do 2,5 centymetra.
- 2 Warzywa opłukać, paprykę pozbawić gniazda nasiennego. Kapustę poszatkować, ogórka i paprykę pokroić w kostkę, wrzucić do miski, dodać osączoną z zalewy kukurydzę, wymieszać całość.
- 3 Przygotować sos w osobnej misce: połączyć jogurt z majonezem, wcisnąć czosnek, dodać oregano, sól, pieprz i cukier. Wstawić do lodówki na około pół godziny, by się przegryzł.
- 4 W tym czasie przygotować sobie rożki: tortille przeciąć na pół, układać odcięciem do siebie i zawijać na pół okrągło tak, by powstał rożek. Zakończenie spiąć wzdłuż wykałaczką tak, jak

byście fastrygowali. Nie bójcie się, placki są elastyczne, więc nie będzie trudno.

- 5 Wyciągnąć sos z lodówki, połączyć z warzywami i wymieszać. Nakładać do każdego rożka na spód po 2 lub 3 paseczki kurczaka i porcję warzyw. Serwować od razu lub schłodzić w lodówce. Przekąski dobrze się przechowują, więc można przygotować je wcześniej.

Twoje notatki do przepisu: