

# tortille z kurczakiem z sosem jogurtowym

Autor: **agniemio**

Przepisów: 5 Ocena: 241



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- kurza pierś, 30-40dag
- papryka kolorowa, 2 - 3sztuki
- pieczarki, 30 dag
- cebula, 1 duża
- jogurt naturalny (najlepszy nadbużański a, grecki, 1 opakowanie
- szczypiorek, pół pęczka
- tymianek, 2 łyżeczki
- czosnek wg uznania, 2 ząbki
- gotowe placki tortili, zgodnie z apetytem ;)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kurczaka pokroić w niedużą kostkę albo paseczki, zrumienić na niewielkiej ilości oleju. W czasie obsmażania doprawić vegetą i roztartą w dłoniach łyżeczką tymianku. Obsmażyć krótko, ale tak, by było miękkie i gotowe do jedzenia. Zdjąć łyżką cedzakową z patelni. Na tę samą patelnię (ew. dodać odrobinę oleju) wrzucić pokrojone pieczarki, niech na niedużym ogniu pozbędą się wody, a potem trzeba je zrumienić (tego już trzeba pilnować, bo łatwo je przypalić). Posypać vegetą i szczyptą tymianku, dobrze wymieszać, zdjąć z patelni i dorzucić do kurczaka. Znow na tę samą patelnię wrzucić pokrojoną w paseczki paprykę i w cebulę pokrojoną w piórka. Doprawić vegetą i resztą tymianku. Warzywa trzeba obsmażyć do stanu ulubionego - ja lubię chrupkie, ale można je solidnie poddusić. Dorzucić do mięsa i pieczarek. Wszystkie składniki wymieszać, ew, dosolić. W tym daniu ważne są ulubione zioła i przyprawy - składniki są na tyle wyraziste smakowo, ale neutralne, że można użyć ulubionych ziół i regulować ostrość. A teraz sos: pojemnik jogurtu - 200 ml (ja straciłam głowę dla nadbużańskiego) przełożyć do miseczki. Dodać łyżeczkę cukru, szczyptę soli, sok z połówki małej cytryny, solidny ząb czosnku (ale te wszystkie składniki wedle uznania ;)), posiekać drobno pół pęczka szczypiorku. Wymieszać dokładnie i doprawić do smaku. To powinien być wyrazisty, słodko-kwaśno-czosnkowo-szczypiorkowy smak :) Na suchej patelni szybko podgrzać placki tortilli, zwinąć w rożki, rożki obicie załadować farszem. I podawać :) Przyznaję, że gościom szykuję placki partiami. Zjedzą - następne. żeby nie wystygły i nie rozmiękły.

## Twoje notatki do przepisu: