

Tortilla z kurczakiem z grilla

Tortilla z kurczakiem z grilla – meksykańska uczta w domowym wydaniu

Soczyste kawałki kurczaka, aromatyczne przyprawy i rozpuływający się ser zamknięte w chrupiącej tortilli – brzmi kusząco? Ta klasyczna przekąska prosto z kuchni meksykańskiej to idealny pomysł na szybki i pełen smaku posiłek. Delikatne mięso z kurczaka zamarynowane w Przyprawie gyros Knorr nabiera intensywnego aromatu, a w połączeniu z kolorową papryką i cebulą tworzy farsz, który zachwyci każdego miłośnika kuchni Tex-Mex.

Sekret doskonałej tortilli tkwi w odpowiednim przygotowaniu – najpierw smażymy składniki na patelni, a następnie zawijamy je w placek i opiekamy na grillu, aż ser całkowicie się rozpuści. Dzięki temu każdy kęs jest pełen smakowitych kontrastów – chrupiąca z zewnątrz tortilla skrywa w sobie miękką, soczystą farsz.

Dla kogo?

Domowa tortilla z kurczakiem to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdza się zarówno dla dorosłych, jak i dzieci, które z pewnością docenią jej prosty, ale wyrazisty smak. To także świetna alternatywa dla tradycyjnych fast foodów – równie smaczna, ale zdecydowanie zdrowsza!

Na jaką okazję?

Tortilla z grilla elektrycznego idealnie sprawdzi się jako pomysł na rodzinną kolację, szybki lunch czy drugie śniadanie.

Możesz również przygotować ją na nieformalne spotkanie ze znajomymi – pokrojona na mniejsze kawałki będzie doskonałą ciepłą przekąską, która z pewnością zniknie w mgnieniu oka.

Czy wiesz, że?

Starty ser żółty to nie tylko dodatek smakowy, ale również składnik, który spaja wszystkie elementy farszu. Najlepiej sprawdzi się gouda lub ementaler, które doskonale się topią i nadają potrawie kremowej konsystencji. Dodanie natki pietruszki wzbogaci smak i doda świeżości całemu daniu.

Dla urozmaicenia

Tortillę możesz wzbogacić o dodatkowe składniki – chrupiące liście sałaty, ziarna kukurydzy czy krążki zielonych oliwek. Doskonałym dodatkiem będzie również kwaśna, gęsta śmietana, która świetnie kontrastuje z pikantnym farszem. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do farszu posiekaną papryczkę chili i świeżą kolendrę.