

Tortille z kurczakiem i salsą pomidorową

Tortille z kurczakiem i salsą pomidorową – szybki przepis na udaną kolację

Tortille z kurczakiem i salsą pomidorową to doskonały pomysł na szybki i sycący posiłek, który zachwyci każdego domownika. Soczyste kawałki kurczaka doprawione aromatyczną przyprawą Knorr, zawinięte w miękkiej tortilli wraz z chrupiącą sałata, tworzą idealną kompozycję smaków. Dodatek świeżej salsy pomidorowej nadaje całości orzeźwiającego charakteru.

Dla kogo?

Tortille z kurczakiem to propozycja dla wszystkich miłośników kuchni meksykańskiej oraz osób ceniących sobie proste, ale smaczne dania. Sprawdzą się zarówno jako pomysł na rodzinny obiad, jak i przekąska dla niespodziewanych gości. Dzięki możliwości modyfikacji składników, możesz je dopasować do upodobań każdego domownika – nawet tego najbardziej wybrednego!

Na jaką okazję?

Podane w elegancki sposób w małych kubeczkach lub filiżankach, tortille z kurczakiem staną się wytrawną przystawką na przyjęciu. Równie dobrze sprawdzą się jako nieformalna kolacja w gronie przyjaciół czy podczas wieczoru filmowego. To także świetny pomysł na lunch do pracy lub szkoły.

Czy wiesz, że...

Tradycyjne tortille wywodzą się z kuchni meksykańskiej, gdzie są podstawą wielu potraw. Oryginalnie wyrabiane są z mąki kukurydzianej, choć w Europie częściej spotykamy wersje pszenne. Dodatek kolendry do naszego przepisu to ukłon w stronę autentycznych smaków Meksyku, gdzie ten aromatyczny zielony składnik jest nieodłącznym elementem wielu dań.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Oprócz podstawowych składników, możesz wzbogacić tortille o czerwoną paprykę, kukurydzę z puszki czy pomidorki koktajlowe. Sałatę lodową zastąp kapustą pekińską lub sałatą masłową. Dla miłośników intensywnych smaków polecamy dodanie posiekanego czosnku do mięsa oraz użycie ostrego ketchupu zamiast łagodnego do salsy. Gotowe tortille podawaj z sosem paprykowo-ziołowym lub czosnkowym dla jeszcze większej eksplozji smaków!