



## Wiosenna tortilla z kurczakiem i sosem sweet chili

 Dejw88

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

Pierś z kurczaka - 300 g  
Tortilla pszenna - 2 szt.  
Mozzarella - 80 g  
Olej słonecznikowy - 20 ml  
Sos sweet chili - 50 ml  
Ogórek - 50 g  
Pomidor - 100 g

Ostra papryczka - 15 g  
Sałata rzymska - kilka listków  
Sesam - - garść  
Papryka słodka wędzona - -  
łyżeczka  
Bazylija suszona - - łyżeczka  
Czosnek granulowany - - łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kurczaka kroimy w kostkę i przekładamy do naczynia. Dodajemy do kurczaka olej i przyprawy. Mieszamy kurczaka z przyprawami i odstawiamy na chwilę do lodówki.

**KROK 2:** Myjemy warzywa, a następnie kroimy w plastry. Kroimy również w plastry mozzarelle.

**KROK 3:** Wyjmujemy kurczaka z lodówki, przekładamy na patelnię i smażymy.

**KROK 4:** Podgrzewamy przez chwilę na dużej patelni tortille i przekładamy na talerz.

**KROK 5:** Na tortilli układamy uprzednio usmażonego kurczaka, mozzarelle i warzywa, polewamy to wszystko sosem sweet chili i posypujemy sezamem. Zwijamy tortille w rulon.

**KROK 6:** Przed podaniem pokroić, ułożyć na talerzu i udekorować odrobiną sosu i sezamu.  
Smacznego