

Tortilly plnené kuracím mäsom s avokádovým dipom

Potrebuje:

- 400 g kuracích prs
- 4 tortillové placky
- soľ a mleté čierne korenie
- 2 PL olivového oleja
- ½ hlávky ľadového šalátu
- cherry paradajky
- biely jogurt
- 2 strúčiky cesnaku
- avokádo

Postup:

1. Kuracie prsia umyjeme a nakrájame na väčšie kúsky. Osolíme, okoreníme a polejeme olejom. Ľadový šalát nakrájame na pozdĺžne plátky pridáme nakrájané paradajky.
2. Olivový olej rozohrejeme na panvici a orestujeme kuracie kúsky.
3. Jogurt zmiešame s kúskami avokáda a rozmixujeme. Ochutíme soľou, korením a cesnakom.
4. Každú tortillu jemne navlhčíme, zohrejeme na panvici. Potrieme ju dipom a vložíme kuracie kúsky a šalát. Zabalíme.
5. Pred podávaním ohrejeme naplnené tortilly ešte cca 5 minút v rúre.

