

Tortila s kuracím mäsom

Potrebuje

- - Karička smotanová nátierka
- - Tortila
- - Karička eidam klasik plátky
- - Rukola
- - Sušené paradajky
- - Kuracie mäso
- - Maslo
- - Soľ
- - Pesto:
- - 100 g čerstvej bazalky
- - 100 g parmezánu
- - 200 ml olivového oleja
- - 100 g píniových orieškov
- - soľ

Postup

Na tortilu natrieme Karička smotanovú nátierku. Následne uložíme vedľa seba Karička eidam klasik plátky. Posypeme rukolou. Na panvici necháme roztopiť maslo a kuracie mäso opečieme z každej strany. Vychladnuté kuracie mäso pokrájame na plátky. Ďalej na rukolu umiestníme pokrájané kuracie mäso, sušené paradajky a bazalkové pesto. Bazalkové pesto si vytvoríme rozmixovaním alebo rozdrvením bazalky, píniových orieškov a parmezánu spolu s olivovým olejom. Hotovú tortilu zatočíme a rozkrojíme.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: