



Тортили с пиле и авокадо

🕒 15–20 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете пилешките гърди на тънки лентички и опържете в загрял тиган с малко зехтин. Овкужете с подправките и махнете от котлона.

СЪВЕТ: Разбъркайте подправките и запазете малко от микса, за да овкусите с него авокадото от следващата стъпка.

- 2 Махнете костилката на авокадото и го обелете. Намачкайте с вилца.
- 3 Нарежете доматиите и сиренето на малки парченца.
- 4 Намажете тортилите с авокадо и наредете останалите съставки отгоре. Готово!

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Тортила питки
350 g	Пилешки гърди
2 бр.	Авокадо
50 g	Рукола
120 g	Чери домати
100 g	Бяло сирене
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Пушен червен пипер, млян
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Черен пипер на зърна

