



Jednoduché kuracie wrapy s avokádom

🕒 15–20 Min 

Príprava

- 1 Kuracie mäso nakrájajte na tenké prúžky a opečte na rozpálenej panvici do zlatista. Potom kura ochuťte 2 PL koreninovej zmesi Kotányi a zložte z plameňa.
- 2 Ošúpte avokádo, vyberte jadro a rozpučte dužinu vidličkou. Na ochutenie primiešajte 1 PL koreninovej zmesi Kotányi.
- 3 Na prípravu zvyšných prísad nakrájajte paradajky a fetu na kúsky veľkosti sústa.
- 4 Nakoniec zostavte wrapy a podávajte!

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 ks	Tortilové wrapy
350 g	Kuracie prsia
2 ks	Avokádo
50 g	Rukola
120 g	Cherry paradajky
100 g	Feta
3 PL	♦ Grilovacie korenie údené

