

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