Meksičke Quesadille s piletinom i povrćem

40—45 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Tortilje (velike)
250 g	Fileta pilećih prsa
5 jušnih žlica	Kukuruza
1 kom	Crvena paprika
1 kom	Žuta paprika
1 kom	Mladi luk
3 stabiljke	Svježeg korijandera
100 g	Ribanog sira (po želji)
1 jušna žlica	Secrets of Mexico Fajitas
20 ml	Maslinovom ulja
1 kom	Konzerva graha (ocijeđena masa 255 g)
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prsothvat	Himalajska sol

Priprema

1. Paprike i mladi luk operite i narežite na sitne komade. Operite i korijander i nasjeckajte ga vrlo sitno. Filete pilećih prsa operite, osušite i narežite na fine kockice.
2. Pomiješajte 4 žlice maslinovog ulja s 1 žličicom Fajita mješavine začina u šalici. Premažite piletinu narezanu na kockice s marinadom i ostavite da odstoji. Na tavi zagrijte maslinovo ulje, a zatim na popržite meso.
3. Pred kraj dodajte povrće i kukuruz u tavu te promiješajte nekoliko puta. Grah iz konzerve procijedite ali sačuvajte pola tekućine s kojom izmiksajte grah. Dodajte soli, papra i prstohvat češnjaka u prahu i opet dobro promiješajte.
4. Čim su svi sastojci gotovi, uzmite tortilje. Najednu polovicu tortilje stavite pire od graha, a preko njega piletinu i povrće i naribani sir. Zatim sklopite tortilju.
5. Za konačnu pripremu možete odabrati dva načina. Tortilje možete peći u pećnici na oko 180 stupnjeva 10 minuta ili ih možete ispeći u tavi. Dodajte malo ulja prije pečenja.
6. Gotove Quesadillas prepolovite i poslužite.

SAVJET: U quesadillama uživajte uz ukusne umake poput kiselog vrhnja, pico de gallo ili guacamole.