



Pikantné kuracie quesadilly

⌚ 45–60 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Najskôr umyte papriku a jarnú cibuľku a nakrájajte ich najemno. Môžete ich nakrájať na kocky, na plátky alebo na pásiky. Umyte a nadrobno nasekajte koriander.
- 2 Kuracie prsia umyte, osušte a nakrájajte na kocky. V šálke zmiešajte 4 PL olivového oleja, 1 PL Paprika štipl'avá a väčšiu štipku soli.
- 3 Kuracie mäso nakrájané na kocky zmiešajte s piri-piri marinádou a nechajte krátko marinovať.
- 4 Na panvici zohrejte olivový olej a opražte mäso. Zeleninu pridajte do panvice až ku koncu varenia.
- 5 Na prípravu opekanej fazule vysypte fazuľu do sitka a zachyťte nálev. Fazuľu roztlačte na pyrú s polovicou tekutiny. Ochuťte soľou, korením, štipkou granulovaného cesnaku a zmiešajte s trochou citrónovej šťavy.
- 6 Keď sú všetky prísady uvarené, môžete naplniť tortily. Na jednu polovicu naberte opečenú fazuľu a zmes kuracieho mäsa a zeleniny a posypte strúhaným syrom. Potom tortily zložte.
- 7 Tortily môžete dokončiť dvomi spôsobmi. Tortily buď 10 minút zohrievajte v rúre na 180° alebo ich opečte na panvici. V ideálnom prípade použite nepriľnavú panvicu bez oleja.
- 8 Keď sú quesadilly pripravené, rozrežte ich na polovicu a podávajte. Najlepšie chutia s lahodnými dipmi, ako je kyslá smotana, pico de gallo alebo guacamole.

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

2 ks	Tortily (veľké)
220 g	Kuracie prsia
5 PL	Kukurica z konzervy
1 ks	Paprika, červená
1 ks	Paprika, žltá
1 ks	Jarná cibuľka
100 g	Syr, strúhaný (typ podľa vašej chuti)
1 plechovka	Červená fazuľa
3 ks	Vetvička čerstvého koriandru
20 ml	Olivový olej
0.5 ks	Citrón, šťava
1 ČL	♦ Paprika štipl'avá mletá
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Cesnak granulovaný

