



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Тортила питки
350 g	Обезкостен пилешки бут без кожа
Половин	Лимон
3 с.л.	Зехтин
2 бр.	Авокадо
50 g	Спанак
120 g	Чери домати
100 g	Кашкавал, настърган
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

Препечени тортили с пиле и авокадо

⌚ 15—20 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете пилешкото на тънки ивици и сложете да се задушат в тиган с малко зехтин. Добавете сока на лимона и овкусете с подправките. Гответе около 15 минути до готовност на месото.

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

- 2 Махнете костилките на авокадото и отделете от обелката. Намачкайте с вилка.
- 3 Нарежете чери домати на четвъртинки.
- 4 Добавете всички съставки върху тортилите и ги навийте на руло. Запечете в загрят тиган от двете страни до златисто (без мазнина) и се насладете веднага.

