



Tortilja s piletinom i avokadom

🕒 15–20 Min   

Priprema

- 1 Piletinu narežite na sitne trakice i pržite na zagrijanoj tavi dok ne porumeni. Zatim začinite piletinu s 2 žlice Kotányi Secrets of Mexico - Fajita mješavine začina i skinite s vatre.
- 2 Avokade ogulite, izvadite koštice i zgnječite vilicom. Umiješajte 1 žlicu Kotányi Secrets of Mexico - Guacamole mješavine začina.
- 3 Za pripremu ostalih sastojaka narežite rajčice i fetu na komade veličine zalogaja.
- 4 Na kraju sve sastojke dodajte u tortilje, omotajte i uživajte!

Sastojci 2 Porcije

🔹 = Kotányi Produkte

| | |
|---------|-------------------------------|
| 4 kom | Tortilja |
| 350 g | Pilećih prsa |
| 2 kom | Avokada |
| 50 g | Rikula |
| 120 g | Cherry rajčica |
| 100 g | Feta sira |
| 3 žlice | 🔹 Secrets of Mexico Fajitas |
| 1 žlica | 🔹 Secrets of Mexico Guacamole |

