



# 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

