

Miniburrito s kuřecím masem, sýrem Lipánek, hranolkami a zeleninou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 4 malé tortilly
- 200 g kuřecích prsou
- 100 g sýra Lipánek gouda
- 150 g hranolků
- 1/2 červené papriky
- 1/2 okurky
- 1 rajče
- pár listů ledového salátu
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl a pepř
- kečup na potření tortill
- 1 balení Jihočeského žervé
- hrst nasekané pažitky



Návod na přípravu:

Kuřecí prsa nakrájíme na proužky, osolíme, opepříme a opečeme na pánvi s olivovým olejem dozlatova. Hranolky připravíme v troubě nebo osmažíme, poté necháme vychladnout. Papriku a okurku nakrájíme na tenké proužky, rajče na menší kousky a salát natrháme. Jihočeské žervé smícháme s nasekanou pažitkou, osolíme a opepříme. Tortilly krátce ohřejeme na pánvi nebo v mikrovlnce, aby změkly. Doprostřed každé tortilly položíme salát, zeleninu, maso, pár hranolků a posypeme sýrem Lipánek gouda. Do dvou tortill natřeme kečup, do dalších dvou ochucené žervé. Okraje přehneme dovnitř, srolujeme do tvaru burrita a krátce opečeme na suché pánvi z obou stran, aby se sýr roztavil a tortilla byla křupavá.