Tortillové kapsy se sýrem Lipánek



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Lipánek 30 %
- 1 balení tortill
- 2 kuřecí prsa
- 50 g plátkové slaniny
- 1 paprika
- 2 rajčata
- 1 menší plechovka kukuřice
- BBQ omáčka
- pár snítek tymiánu
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce Jihočeského másla
- plivový olej
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Kuřecí prsa orestujte na olivovém oleji přibližně 3 minuty z každé strany. Ke konci přidejte Jihočeské máslo, tymián a česnek a restujte ještě asi 2 minuty. Poté maso zabalte do alobalu a nechte odpočinout. Slaninu opečte na pánvi dokřupava. Rajčata nakrájejte na plátky a papriku na menší kousky. Tortillu položte na suchou pánev na mírném ohni a po celé ploše ji pokryjte sýrem Lipánek. Nechte sýr rozpustit. Na hotovou tortillu rozložte na plátky nakrájené kuřecí maso, rajčata, papriku a kukuřici. Zakápněte BBQ omáčkou, zabalte do tvaru kapsy a podávejte.