Tortimaki s Jihočeským cottagem

15 minut

náročnost ●●○○

Wrapy mohou být skvělou teplou večeří i vydatnou svačinou do práce. Ve druhém případě je stačí zabalit do alobalu nebo dát do krabičky. Ty naše s cottagem doporučujeme přibalit do baťůžku na výlet nebo po cvičení. Chutnat vám ale budou vlastně kdekoli a kdykoli.

Ingredience

- 6 tortill
- 300 g kuřecích prsou
- 1 Jihočeský cottage
- 3 rajčata
- 1/2 okurky
- 6 listů ledového salátu
- 150 g kukuřice (konzervované)
- 1 chilli paprička
- olej
- petrželka
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Na pánvi s olejem opečeme osolené a opepřené kuřecí maso. Necháme stranou chvilku vychladnout a až následně nakrájíme na proužky.
Připravíme si zeleninu – okurku, salát i rajčata omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Z kukuřičné konzervy slijeme nálev. Z omyté papričky odstraníme semínka a nakrájíme ji na úzké kroužky.
Tortilly krátce opečeme z obou stran na pánvi a přendáme na velký talíř (či na jinou plochu, na níž nám později půjdou dobře zarolovat).
Tortilly potřeme tenkou vrstvou cottage. Posypeme natrhanou petrželkou, chilli kroužky a jemně osolíme a opepříme. Na tuto vrstvu umístíme plátky zeleniny a proužky kuřecího masa. Na závěr posypeme kukuřicí.
A tortilly můžeme zarolovat! Aby se vám wrapy lépe jedly, doporučujeme je z každé strany propíchnout párátkem, aby se nerozbalovaly, a rozříznout na dvě poloviny.