

# Tortilla z kurczakiem i sosem czosnkowym

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 2

## **Składniki:**

- 2 tortille pszenne
- 250 – 300 g piersi z kurczaka
- 2 plasterki sera żółtego
- kilka listków sałaty masłowej
- 1 pomidor
- 10 plastrów ogórka szklarniowego
- 2 łyżeczki przyprawy do kurczaka
- olej do smażenia

## **Sos:**

- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 3 łyżki serka homogenizowanego naturalnego
- 1 ząbek czosnku
- ¼ łyżeczki pieprzu



## **Przygotowanie:**

Pieś z kurczaka przekroić na 6 kawałków, przyprawić i smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Pokroić ogórka w plasterki i pomidora na 8 części.

Sos:

Wszystkie składniki na sos należy ze sobą połączyć (czosnek zmiażdżyć).

Gdy kurczaka jest już prawie gotowy, należy podgrzać w piekarniku tortille z serem przez 3 minuty w 150 stopniach.

Na tortille wyłożyć warzywa i kurczaka, połączyć wszystko sosem czosnkowym i zawinąć.