



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Quesadilla z kurczakiem i warzywami

Popularne meksykańskie danie składające się z podgrzanych placków tortilli z roztopionym serem (queso - ser) i opcjonalnymi dodatkami.

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Składniki:

- masło, 2 łyżecz.
- tortilla, 4 szt.
- filet z kurczaka, 300 g
- cebula, 1 szt.
- papryka, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- ser żółty, 300 g

Sposób przygotowania:

Kurczaka pokroić na wąskie paski dł. ok. 2 cm. Doprawić solą, pieprzem oraz wszystkimi przyprawami. Połączyć łyżką oleju roślinnego i dokładnie wymieszać, odstawić. Cebulę pokroić w piórka, paprykę - podobnie jak kurczaka - na wąskie paski dł. ok. 2 cm. Doprawić solą i zeszkląć na patelni na łyżce oleju, odłożyć na talerz. Na rozgrzaną patelnię włożyć kurczaka i obsmażyć przez ok. 4 minuty. Przełożyć na oddzielny talerz. Na dużej patelni rozgrzać i rozprowadzić łyżeczkę masła. Położyć placek tortilli i wyłożyć na niego połowę wszystkich składników farszu - kurczaka (bez soków z mięsa), podsmażone warzywa, kukurydzę i tarty ser. Przykryć drugim plackiem tortilli i podsmażać na małym ogniu ok. 2 minuty, aż tortilla na spodzie się zrumieni. Podgrzaną z jednej strony quesadillę przełożyć na drugą stronę* i ponownie podsmażyć na maśle do zrumienienia. Powtórzyć z pozostałymi dwoma plackami tortilli i drugą połową farszu. Podgrzane quesadille kroić nożem na kawałki jak pizzę, podawać z wybranymi dodatkami.

