



30 perc

Utazáshoz, munkahelyi gyors ebédre egy igazi street food kaja.

Ha nem csirke, akkor lehet sonka, vagy akár áttérhetsz húsmentesre is.

Biztosan nem egyszer fogod megcsinálni a családnak. Felnőtt, gyerek egyaránt imádni fogja.

Csirkés-sajtos tortilla



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

6 db tortilla lap
0,5 kg csirkemell filé
0,25 kg kockázott bacon
1 doboz kukorica konzerv

2 tubus krémsajt
0,15 kg trappista sajt
1 nagy fej lila hagyma

1 kávéskanál só
1 kávéskanál fokhagyma por
1 kávéskanál őrölt fehér bors



Elkészítés:



A bacont saját zsiradékán lepirítjuk



Rátesszük a felkockázott lila hagymát, és kissé megdinszteljük



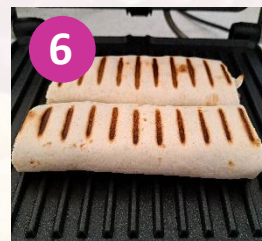
Majd rátesszük a kockára vágott csirkemellet, megvárjuk, míg kifehéredik. Fűszerezzük, és megpároljuk.



Mikor puha a csirke, rátesszük a kukoricát, a krémsajtot, és összeemelegítjük.



Minden tortilla lapra egy csíkba teszünk a tölteléből, megszórjuk reszelt sajttal.



Ezután feltekerjük, úgy, hogy a két oldalát aláhajtjuk, figyelve, hogy majd az olvadt sajt ne tudjon kicsorogni. Kontakt grillben összesütjük.