Kuřecí quesadilla

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 ks	kuřecí prsa
5 lžic	olivový olej
trochu	citron nebo limetka
trochu	podrcený římský kmín
	chilli (nemusí být)
	čerstvý koriandr (popř. petrželka)
	sůl
2 ks	cibule
2 ks	rajčata
1 plechovka	nakládaná kukuřice (např. COOP Premium)
6 ks	pšeničné tortily (placky)
300 g	sýr (doporučujeme Emmentaler COOP Premium)



Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájíme na plátky. V misce si smícháme olivový olej, šťávu z citronu nebo limetky, podrcený římský kmín, chilli (můžete vynechat), nasekaný koriandr (popř. petrželku) a sůl. Ve směsi obalíme kuřecí prsa a osmažíme (podusíme) na pánvi. Až se maso začne rozpadat, vyndáme ho z pánve a vidličkou ho natrháme na malé kousky. Na pánev vložíme nakrájenou cibuli a osmažíme dozlatova. K cibuli přidáme nakrájená rajčata a natrhané kuřecí maso. Tortily potřeme lehce olivovým olejem a jednu z nich vložíme na grilovací pánev. Na tortilu vyskládáme masovou směs a zasypeme nastrouhaným sýrem. Příklopíme druhou tortilou. Až je spodní část tortily krásně křupavá, otočíme a opékáme horní tortilu. Vyjmeme z pánve a nakrájíme na trojúhelníky. Quesadillu podáváme podle chutí a možností s omáčkou guacamole, naloženými jalapeños papričkami, zakysanou smetanou nebo rajčatovou salsou.