

Tortila s kuřecím masem a fazolemi

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 ks	kuřecí prsíčka
	sůl
	koření na fajitas (nebo grilovací koření)
	olej
200 g	sterilované červené fazolky (nejlepší jsou v rajčatové omáčce)
2 stroužek	česnek
10 ks	cherry rajčátka
1 ks	zelená paprika
4 ks	hotová placka tortila



Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na kousky, osolíme, posypeme kořením a opečeme zprudka na trošce oleje na pánvi. Přidáme fazole (i s rajčatovou omáčkou), prolisovaný česnek, pokrájená rajčátka a papriku a ještě chvíli prohříváme. Tortily dáme mezitím na 1 minutu do mikrovlnné trouby a horké klademe na talíře. Do střední části navršíme masovo-fazolovou náplň, tortillu zabalíme a ihned podáváme.