

Pšeničná tortila plněná trhanými saláty s kousky grilovaných kuřecích prs a jemným bylinkovým dresingem

Mexická placka tortilla by ve vaší spíži neměla chybět. Naplnit ji totiž můžete stylem „co dům dal“ a máte skvělou, rychlou večeři. Vyzkoušejte ji s kuřecí náplní a lehkým salátkem. Hotové jídlo pak stačí zavinout a servírovat. A protože všechna jídla, co se jedí rukama, mají velký úspěch u dětí, do tortilly dejte tolik zeleniny, kolik můžete!

 **Příprava:** 25 minut

Suroviny a postup:

- 4 ks pšeničné tortilly
- 500 g kuřecích prsou
- 1 ks ledového salátu
- 100 g rukoly
- 100 g římského salátu
- 50 g rajčat
- 150 g zakysané smetany
- 100 ml majonézy
- bylinky (bazalka, tymián, pažitka)
- olej, sůl, pepř, citrónová šťáva

1



Kuřecí prsa očistíme, osolíme a opepříme. Na pánvi rozežřejeme olej a pozvolna orestujeme z obou stran.

2



Grilovaná kuřecí prsa nakrájíme na kousky a vložíme do mísy.

3



Saláty pečlivě opláchneme a pečlivě vysušíme a odložíme do mísy.

4



Rajčata opláchneme a nakrájíme na malé kostičky.

5



Zakysanou smetanu rozmícháme spolu s majonézou, přidáme citrónovou šťávu, bylinky, sůl a pepř.

6



Pšeničnou tortillu krátce prohřejeme na grilu nebo pánvi. Teplou tortillu potřeme připraveným bylinkovým dresingem.

7



Poté přidáme směs trhaných salátů, kousky rajčat a grilovaných kuřecích prsou.

8



Tortillu stočíme v rolku, překrojíme šikmým řezem a podáváme.