Tortilla z chrupiącym kurczakiem

Pyszna, z chrupiącymi kawałkami kurczaka, aromatycznym sosem i dodatkami. Jedno z naszych ulubionych dań na kolację. Zwłaszcza z miksem sałat, tak na wiosnę :) Gorąco polecam :)

Składniki:

- 4 placki tortilli (można zrobić samemu lub kupić gotowe)
- dwie pojedyncze piersi z kurczaka
- pół cebuli
- miks sałat (ma takie Biedronka lub Lidl)
- sos czosnkowy
- sól
- papryka w proszku (u mnie słodka)
- dwa, trzy plasterki sera żółtego
- 3/4 szklanki płatków kukurydzianych (do panierki)
- 3/4 szklanki chipsów cebulowych (do panierki – opcjonalnie)
- 1/4 szklanki bułki tartej
- 1/2 szklanki mleka

- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, kroimy na kotlety. Oprószamy je solą i papryką w proszku, wkładamy do niezbyt głębokiej miski lub talerza i zalewamy mlekiem. Odstawiamy na 15 minut.

2. Płatki kukurydziane, chipsy oraz bułkę tartą blenderujemy albo kruszymy ręcznie i mieszamy.

3. Na patelni rozgrzewamy olej. Kotlety wyjmujemy z mleka i panierujemy w mieszance płatków, mocno dociskając, żeby dokładnie się okleiły. Smażymy na niedużym ogniu, na złoto, z obu stron.

4. Placki tortilli skrapiamy wodą i lekko podgrzewamy. Na każdym rozsmarowujemy ok. 2-3 łyżeczek sosu czosnkowego (wedle gustu), kładziemy garść sałaty, rozdrobiony ser oraz kilka krążków cebuli. Kotlety kroimy na paski i układamy na całości.

5. Tortillę składamy na trzy, czyli zawijamy najpierw spód, potem jeden bok i drugi. Przed podaniem podgrzewamy w mikrofalówce lub piekarniku. Żeby tortille się nie rozpadły, można je po złożeniu, na czas podgrzewania, spiąć jedną wykałaczką. Podajemy ciepłe.