

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.



Tortilla z mięsem



Pycha ! Zwłaszcza z samorobnymi plackami pszennymi, pozbawionymi chemii, do tego delikatna sałata, sos czosnkowy i chrupiące kawałki kurczaka, wieprzowiny (np. gyros) lub mięsa mielonego. Oczywiście taką tortillę można przygotować też z kupnymi plackami, wtedy tylko je zwilżamy i podgrzewamy. Tortille tradycyjnie składa się na trzy, my wolimy rulony.

Składniki na placki:

- 550g mąki pszennej
- 2 czubate łyżki smalcu
- trochę ponad pół szklanki wody

Składniki na tortillę:

- podwójna pierś z kurczaka lub kilka kotletów schabowych (karkówka)
- płatki kukurydziane do panierowania mięsa
- oliwa z oliwek lub olej do marynowania mięsa
- olej do smażenia

- czosnek granulowany, pieprz, sól, papryka w proszku
- kilka liści sałaty lodowej
- sos czosnkowy
- opcjonalnie: papryka, ser żółty lub topiony, pieczarki, pomidory, fasola (wedle gustu i smaku)

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy i kroimy na cienkie kawałki. Obsypujemy przyprawami, mieszamy i skrapiamy oliwą. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin (minimum dwie, u mnie na ogół jest to cała noc). Jeśli mamy schab, zbijamy na cieniutkie plasterki, skrapiamy oliwą i posypujemy przyprawami.



2. Z mąki i smalcu wyrabiamy ciasto, stopniowo dolewając wody. Dzielimy je na 8-10 kawałków i rozwałkowujemy jak najcieniej. Smażymy na mocno rozgrzanej patelni, na dużym ogniu, bez dodatku tłuszczu, z obu stron do lekkiego zrumienienia.

3. Płatki kukurydziane kruszymy (można blenderem), mięso obtaczamy w płatkach i kładziemy na rozgrzany olej. Smażymy na sło z obu stron. Schab kroimy na cieniutkie paseczki i smażymy.



4. Na każdym placku tortilli rozsmarowujemy sos czosnkowy (około 1 łyżeczki), kładziemy sałatę, mięso i ulubione dodatki. Zwijamy. Zimne tortille można podgrzać w piekarniku lub mikrofalówce.
