

QUESADILLAS Z PIECZONĄ PIERSIĄ KURCZAKA ZAGRODOWEGO I SEREM CHEDDAR

do 45 min

Lista składników:

- 1 czerwona cebula pokrojona w kostkę
- 1 łyżeczka pasty sambal oelek
- 1 łyżka oleju
- 1 mały pęczek posiekanej kolendry
- ½ czerwonej papryki
- ½ łyżeczki rozartych nasion kolendry
- ½ zielonej papryki
- 100 g tartego sera cheddar
- 2 piersi z Kurczaka Zagrodowego
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 4 łyżki guacamole z avocado
- 8 pszennych placków „tortillas”
- olej do smażenia
- sól



Kurczaka dokładnie natrzeć marynatą, upiec w piekarniku bądź na grillu a następnie wystudzić i pokroić w plastry. Na patelni skropionej oliwą położyć placek pszenny posmarowany guacamole, równomiernie ułożyć na nim plastry upieczonej wcześniej piersi Kurczaka Zagrodowego, posypać pokrojoną papryką, czerwoną cebulą oraz tartym serem wymieszanym z kolendrą. Przykryć drugim plackiem i smażyć (w trakcie lekko dociskając) przez około 5 minut z każdej strony. Gotowe pokroić na kawałki i podawać z ulubionymi sosami np. salsą pomidorową i salsą serową.