



MEXICKÉ ZÁVITKY PLNĚNÉ KUŘECÍM MASEM, CIBULÍ A PAPRIKOU

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 30 MIN

SUROVINY

- 1 kávová lžička uzené papriky
- 1 kávová lžička mletého kmínu
- 1/2 kávové lžičky mletého koriandru
- 1/2 kávové lžičky oregana
- 2 konzervované papriky chipotle, v omáčce adobo
- 1 polévková lžíce rajčatového pyré
- špetka hnědého cukru
- 2 polévkové lžíce citrónové šťávy
- 100 ml teplé vody, příp. podle potřeby víc
- 3 polévkové lžíce slunečnicového oleje
- 2 velké kusy kuřecích prsíček bez kůže, nakrájené na plátky
- 1 velká červená a 1 velká zelená paprika, obě zbavené jádřince a semen, nakrájené na plátky
- 1 červená cibule, nakrájená na plátky
- 4 moučné tortilly
- sůl; čerstvě namletý černý pepř

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. V mixéru smíchejte koření, bylinky, papriky chipotle, rajčatové pyré, cukr, citrónovou šťávu a vodu. Mixujte dohladka při vysokých otáčkách; podle potřeby přidejte víc vody, aby se směs spojila.
2. Na plotnu nastavenou na mírnou teplotu postavte pánev iCook Wok a rozpalte v ní 2 polévkové lžíce oleje. Přidejte kuřecí maso, trochu soli a pepře a nechte asi 6–8 minut sotýrovat. Vyndejte maso z woku.
3. Do woku nalijte zbytek oleje, poté přidejte papriky, cibuli a špetku soli. Sotýrujte 4–5 minut, dokud zelenina nezměkne, a pak dejte znovu na pánev kuřecí maso.
4. Promíchejte v omáčce připravené v 1. kroku. Přiveďte k varu a vařte nepřetržitě po dobu 3–4 minut, dokud se kuře a zelenina nepotáhnou omáčkou. Osolte a opepřete podle chuti.
5. Na pánvi iCook ohřejte nasucho tortilly. Naplňte je kuřecím masem a zeleninou, zaviňte a podávejte.