

Tortilla s nivou a kuřecím masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve uděláme pesto. Černé fazole scezené krátce restujeme na suché rozpálené pánvi. Do vyšší nádoby dáme fazole, nakládaná nescezená rajčata, chilli papričku (dle chuti a odolnosti), sůl, oregano, tymián. Vše rozmixujeme. Pokud je to řídké, přidáme fazole. Pokud je to husté, přidáme rajčatové pyré. Dáme vychladit. Kuřecí maso nakrájíme na delší, velmi tenké nudličky, které nasucho orestujeme na pánvi. Po chvilce přidáme rozdrobenou nivu a rozpustíme. Tortillu ohřejeme na pánvi, pomažeme pestem, lehce potřeme masovou směsí a zamotáme. Masové směsi opravdu málo, stačí jen poklást cca 1/4 v řádku.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Fazole černé celé 400 g** - 250 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 60 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 100 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 150 g

