

Quesadilla z serem i kurczakiem



Składniki

4 placki kukurydzianej tortilli
250 g drobiowego mięsa mielonego
100 g tartego sera cheddar
1 kolba kukurydzy
1 papryka czerwona
1 papryka zielona
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżka oregano
1 łyżeczka papryki wędzonej
Sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Doskonała kolacja lub przekąska na imprezę.

Quesadilla jest banalnie prosta w przygotowaniu, a jednocześnie wyjątkowo smaczna. Ciepłym trójkątom ciężko się oprzeć.

Opis przygotowania:

Kolbę kukurydzy ugotuj w osolonej wodzie. Gdy ostygnie, zetnij ziarna nożem wzdłuż kolby. Papryki pokrój w kostkę.

Cebulę oraz czosnek drobno posiekaj i podsmaż na patelni. Mięso dopraw przyprawami i również podsmaż na niewielkiej ilości oleju.

Kukurydzę, paprykę oraz mięso wymieszaj w misce.

Placek tortilli podgrzej na suchej patelni. Rozłóż równomierną warstwę sera i ułóż na nim mięso z warzywami. Przykryj serem oraz kolejnym plackiem. Gdy spodni placek się zrumieni, przewróć na drugą stronę.

Quesadille podawaj na ciepło pokrojone na 4 lub 6 części.

TIP

Aby przyspieszyć rozpuszczanie sera i wyrównać placki, możesz przygotować je na grillu elektrycznym z pokrywą lub obciążyć drewnianą deską.

Mięso możesz doprawić dodatkowo chilli i kminkiem.