

AutorMaja Kinkela

ShareTweetSaveEmail

1

Narežite pileća prsa i tikvicu na kockice te luk na trakice. Popržite zajedno te začinite vegetom, soli i kajenskim paprom. Zagrijte tortillu na tavi te je namažite umakom od grčkog jogurta, majoneze i ketchupa. Na jednu polovicu tortille stavite ribani sir i poprženu piletinu i povrće, preklopite tortillu i zapecite s obje strane. Narežite na 3 djela kako biste lakše servirali i uživajte!

1 kom. pilećih prsa
1 kom. tikvica
1 kom. luka
1 kom. tortilla
1 jušna žlica zvijezda majoneze
1 jušna žlica zvijezda ketchupa
1 cup ribane gaude
1 jušna žlica grčkog jogurta



NAMIRNICE

1 kom. pilećih prsa
1 kom. tikvica
1 kom. luka
1 kom. tortilla
1 jušna žlica zvijezda majoneze
1 jušna žlica zvijezda ketchupa

1 cup ribane gaude
1 jušna žlica grčkog jogurta

Način pripreme

1

Narežite pileća prsa i tikvicu na kockice te luk na trakice. Popržite zajedno te začinite vegetom, soli i kajenskim paprom. Zagrijte tortillu na tavi te je namažite umakom od grčkog jogurta, majoneze i ketchupa. Na jednu polovicu tortille stavite ribani sir i poprženu piletinu i povrće, preklopite tortillu i zapecite s obje strane. Narežite na 3 djela kako biste lakše servirali i uživajte!

Piletina i povrće u tortilla dekici sa zvijezda majonezom
NAMIRNICENačin pripreme