



Kanatäytteiset burritot

Aineet: 1 annos tortilloja
Täyte:
2 sipulia
3-4 broilerin rintaleikettä
öljyä
1 tlk tomaattimurskaa
1 pussi tacomaustetta
Lisäksi:
Salaattia, oliiveja, guacamolea

Valmistus: Kuori ja hienonna sipulit. Poista broilerinpaloista luut ja nahka ja paloittele liha.
Kuumenna öljy ja ruskista sipulit ja broilerinpalat kevyesti. Kaada pannuun tomaattimurska ja lisää tacomauste. Hauduta miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia.
Levitä kunkin tortillan päälle kanatäytettä ja lisäksi suikaloitua salaattia, oliivaja ja guacamolea.
Kääri rullalle.

www.superkokki.com