

## Kuřecí quesadilla s indickým dipem

<https://www.chillikuchyne.cz/kureci-quesadilla-s-indickym-dipem/>



6 Porce - 250 Kč



30 min Příprava



Kuřecí prsa  
2 ks; orestovaná a nakrájená  
na kousky



Salsa  
2/3 hrnku



Jarní cibulka  
1/3 hrnku



Kmín  
1 lžička; mletá



Sůl  
1/2 lžičky



Sušené oregáno  
1/2 lžičky



Tortilla  
6 ks



Máslo  
1/4 hrnku; rozpuštěné



Strouhaný sýr (Cheddar & Jack  
cheese)  
2 hrnky; nastrouhaný



Indický dip  
dle chuti

Hledáte recept na něco křupavého a pikantního? Vyzkoušejte jednoduchý recept. **Kuřecí quesadilla s indickým dipem** je skvělou pochoutkou, kterou můžete pohostit přátele.

Ve velké pánvi smíchejte prvních šest surovin. Za občasného míchání prohřívejte na mírném plameni zhruba 10 minut. Natřete tortilly z jedné strany máslem. Namazanou plochou je umístěte na plech (doporučujeme použít pečící papír). Polovinu každé tortilly potřete směsí s kuřecím masem a posypte sýrem.



Suchou polovinu tortilly přeložte přes náplň. Pečte při 190 °C 9 - 11 minut dokřupava. Nakrájejte na kousky a podávejte s [indickým dipem](#) nebo se zakysanou smetanou a domácím [guacamole](#).

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>