



# MEXICKÉ PLACKY S KURACÍM MÄSOM, CIBUĽOU A PAPRIKOU

PRÍPRAVA A ČAS VARENIA: 30 MINÚT

## PRÍSADY

- 1 kávová lyžička papriky
- 1 kávová lyžička mletého kmínu
- Polovica kávovej lyžičky mletého koriandra
- Polovica kávovej lyžičky sušeného oregána
- 2 konzervované papriky v omáčke 1 polievková lyžička paradajkového puré
- Štipka cukru
- 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
- 100 ml alebo aj viac teplej vody, podľa potreby
- 3 polievkové lyžice slnečnicového oleja
- 2 väčšie kusy kuracích nakrájaných kuracích prs bez kože
- 1 veľká červená a zelená paprika, nakrájaná a zbavená zrníčok
- 1 červená cibuľa
- 4 múčne tortilly
- soľ; čerstvo pomleté čierne korenie

## SPÔSOB PRÍPRAVY

1. V mixéri skombinujte korenia, bylinky, papriky, paradajkové puré, cukor, citrónový džús a vodu. Rozmixujte do hladka a v prípade potreby pridajte viac vody, aby ste prísady spojili.
2. Na miernom plameni v iCook Woku zohrejte 2 polievkové lyžice oleja. Pridajte kuracie mäso, soľ a čierne korenie a povarte 6-8 minút. Odstráňte z woku.
3. Do Woku pridajte zvyšok oleja, papriky, cibuľu a štipku soli. Predtým, ako pridáte kuracie mäso späť do panvice, prísady poduste 4-5 minút, kým nezmäknú.
4. Premiešajte v pripravenej omáčke z kroku 1. Privedte do varu a varte 3-4 minúty, kým neprikryje mäso a zeleninu. Ochuťte korením a soľou.
5. Tortilly ohrejte v panvici iCook. Pred podávaním ich naplňte kuracím mäsom, zeleninou a zrolujte.