

Quesadillas z kurczaka – Przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

100 g	Salata lodowa Pomidor Ogórek Papryczka chilli Mango
50 g	Creme fraiche Sól i pieprz Placki tortilli
80 g	Ser tarty Ementaler
200 g	Pierś z kurczaka Limonka Świeży rozmaryn
2	ząbki czosnku
50 ml	Oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Marynata: zetrzeć skórkę z limonki, strąk papryczki chili razem z nasionami pokroić na cienkie plasterki, obedrzeć listki z gałązki rozmarynu. Czosnek obrać i pokroić na cienkie plasterki. Wszystkie składniki przełożyć do miski z oliwą z oliwek i sokiem z limonki, zamarynować pierś kurczaka.
2. Wszystkie pozostałe składniki przeznaczone do napełnienia quesadillas pokroić na plastry lub w kawałki.
3. Kurczaka grillować na bezpośrednim ogniu ok. 5-7 minut. Zanim kurczak dojdzie, należy krótko podpiec na grillu placki tortilli. Następnie rozłożyć wszystkie składniki na placku tortilli, doprawić, zrolować i gotowe! Smacznego.