

Quesadilla z kurczakiem i warzywami

Składniki

- 4 placki tortilli
- 1 pierś z kurczaka przekrojona na dwie płaskie części
- 1 mała czerwona cebula
- 1 papryka
- 6 pomidorków koktajlowych
- kilka gałązek kolendry
- 4 łyżki ketchupu
- 1 limonka
- 1 ząbek czosnku
- 200 g sera cheddar
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

1. Do przygotowania grillowanej quesadilli warto wykorzystać [podstawę do wypiekania pizzy](#) firmy Weber. Jeszcze zanim zaczniesz grillowanie, posmaruj ruszt lub podstawę olejem.
2. Warzywa na grillowaną quesadillę pokrój w cienkie plasterki, ser zetrzyj na dużych oczkach. Pierś z kurczaka natrzyj solą i pieprzem. Cienkie filety grilluj po 2 minuty z każdej strony na mocno rozgrzanym [grill](#) (dzięki temu będą soczyste).
3. Ketchup wymieszaj z rozgniecionym ząbkiem czosnku i sokiem z połowy limonki.
4. Czas na przygotowanie grillowanej quesadilli. Placek posmaruj przygotowaną salsą. Warzywa i mięso z kurczaka ułóż na tortilli. Całość przykryj drugim plackiem.
5. Quesadillę z kurczakiem i warzywami grilluj z obu stron na rumiany kolor do momentu, aż ser zacznie wypływać.