


Tortilje s piletinom, ajvarom, tikvicom i kajmakom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
2 tortilje

Sastojci

20 + 10 ml K Plus maslinovog ulja
200 g pilećih prsa
1 tikvica
80 g K Plus ajvara
60 g K Plus mladog kajmaka
2 veće tortilje
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Piletinu narežite na tanke odreske, posolite je i popaprite. Tikvicu narežite na ploške i posolite. U tavi zagrijte 10 ml ulja pa na srednjoj vatri pecite piletinu i tikvice, 5 minuta sa svake strane. Posolite i popaprite. Na donjoj polovici tortilje, po sredini, napravite rez.

Na donju lijevu četvrtinu stavite žlicu ajvara, na gornju četvrtinu tortilje složite piletinu, desno od nje kajmak, a ispod njega tikvicu. Četvrtinu tortilje s ajvarom preklopite na piletinu, potom preklopite na kajmak, a zatim i na tikvicu.

Na tavi zagrijte 5 ml ulja i na srednjoj vatri pecite tortilju 3 minute sa svake strane. Ponovite s drugom tortiljom.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.