

## PIŠČANČJI WRAP



Recept za zvitek iz tortilje, piščančjega mesa in zelenjave

Količine za 4 osebe

HOT DOG ŠTRUČKE

(povzeto iz spletne strani <https://www.mojirecepti.com/recept/piscancji-wrap.html>)

### SESTAVINE:

3 žlice Jogurt – grški (navadni jogurt)

1 žlica Ketchup

1 žlica Kisla smetana

Sol

Poper

500g Piščančje prsi

Olje

Zelena solata

4 kosi Tortilje

100g Koruza - pločevinka

Sir – gavad

## **PRIPRAVA:**

V posodi zmešamo jogurt, ketchup, kislo smetano, sol in poper.

Piščančje meso narežemo na manjše koščke in jih spečemo v ponvi, kamor smo dodali malo olja. Ko je meso pečeno, ga solimo in popramo.

Solato operemo, dobro odcedimo in narežemo.

Tortilje pogrejemo v ponvi brez maščobe.

Na tortilje najprej namažemo pripravljen jogurtov namaz in potresemo s piščančjim mesom.

Dodamo solato, koruzo in nariban sir.

Vse skupaj tesno zvijemo in postrežemo.