

## PRZEPISY FIT&EASY



### QUESADILLAS Z PIECZONĄ PIERSIĄ KURCZAKA I SEREM CHEDDAR

#### Przygotowanie:

Kurczaka natrzeć marynatą, upiec w piekarniku a następnie wystudzić i pokroić w plastry. Na patelni skropionej oliwą położyć placek pszenny posmarowany guacamole, ułożyć na nim plastry pieczonego kurczaka, posypać tartym serem, kolendrą a następnie przykryć drugim plackiem i smażyć przez około 5 minut z każdej strony. Gotowe pokroić na kawałki i podawać z sałatką z soczewicy.

#### Składniki (dla 4 osób):

2 piersi z kurczaka  
2 łyżki ulubionej marynaty do kurczaka  
Oliwa z oliwek Borges Pure  
8 pszennych placków tortilla  
4 łyżki guacamole z avocado  
100 g tartego sera cheddar  
Pęczek posiekanej świeżej kolendry