

Wrapy z pikantnym kurczakiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 min

Liczba porcji: 8

Czas smażenia: 35- 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Piersi kurczaka umyć, pokroić w paski ok 2x5cm, obsypać je przyprawami: solą , pieprzem, ostrą papryką, ziołami. Ułożyć w pojemniku do gotowania na parze. Boczek w plastrach obsmażyć z obydwu stron.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, ustawić pojemnik do gotowania na parze z kurczakiem. Zamknąć pokrywę, gotować kurczaka – temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Zdjąć pojemnik, przełożyć kurczaka do innego naczynia, ostudzić. Naczynie umyć, osuszyć.

Krok 4 - Przygotować ciasto na tortille: Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać mąkę, oliwę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4.

Krok 5 - Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, pozostawić na 10min przykryte ściereczką. Ciasto podzielić na 8 części, ulepić z nich kulki. Każdą rozwałkować na cienki, okrągły placek, jak najmniej podsypując mąką. Placki smażyć na suchej, średnio rozgrzanej patelni ok. 2 minuty z każdej strony, aż się lekko

miejscami przyrumienią. Podsmażone tortille układać jedna na drugą, przykryć wilgotną ściereczką.

Krok 6 - Przygotować warzywa: cebulę obrać, pokroić w mniejsze kawałki (na 4 części), paprykę oczyścić z nasion, pokroić na mniejsze części, sałatę lodową pokroić w paski.

Krok 7 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 8 - Pokroić cebulę, ogórki i paprykę, w miarę konieczności popychając je popychaczem – czas 12 sekund, prędkość 6.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki przełożyć warzywa do innego naczynia. Naczynie opłukać, osuszyć. Zamontować motylek. Do naczynia miksującego włożyć ketchup i majonez, dodać sól, pieprz i ostrą paprykę. Zamknąć pokrywę dzbanka i wymieszać sos – czas 15 sekund, obroty 2.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć sos do innego naczynia.

Krok 11 - Przygotować wrapy: Każdy placek smarować serkiem ziołowym. Na serku ułożyć pokrojoną sałatę, posypać papryką, ogórkami i cebulą. Pośrodku wzdłuż ułożyć paski kurczaka i boczek, połączyć sosem majonezowym. Wrapy ciasno zwinąć w roladki, podsmżyć najlepiej na patelni grillowej. Podawać gorące.

Wskazówki :

Gotowe tortille dość szybko wysychają, trzeba je przechowywać przykryte.

Przed zwinieniem można je lekko skropić zimną wodą.

Wrapy można pokroić na mniejsze porcje (1 szt na 2 części) i spiąć je wykałaczką jeśli się „nie trzymają”.