

## **Quesadillas z pieczoną piersią kurczaka i serem cheddar**

Składniki na danie za ok. 35 zł dla 4-6 osób

### **Składniki:**

2 piersi z kurczaka  
2 łyżki ulubionej marynaty do kurczaka  
oliwa z oliwek do smażenia  
8 pszennych placków „tortillas”  
4 łyżki guacamole z avocado  
10 dag tartego sera cheddar  
pęczek posiekanej kolendry

### **Sposób przygotowania:**

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 tzatzikami.