Tortilla z kurczakiem

Dobry pomysł na kolację lub obiad, lub po prostu pyszną przekąskę.

Czas na High: 4H
Czas na Low: 6H
Ilość porcji: 1-2
Czas przygotowania: 10

Składniki



-
- • 800 g piersi z kurczaka
- • 1 czerwona papryka
- • 1 zielona papryka
- • 1 żółta papryka
- • duża biała cebula
- • pęczek zielonej cebuli
- • 300 ml salsy pomidorowej lub passaty pomidorowej
- • puszka fasoli
- • 2 łyżki mieszanki przypraw do kurczaka lub meksykańskiej.
- • sól i pieprz do smaku
-

Wykonanie:

- Wkładamy wszystkie składniki do misy wolnowaru Crockpot.
- Dobrze wymieszaj, dopraw do smaku.
- Na wierzch kładziemy pierś z kurczaka, bardzo dobrze przyprawioną.
- Ustaw wolnowar Crockpot na 6 godzin na niskiej funkcji lub 4 godziny na wysokiej funkcji.
- Gdy czas dobiegnie końca, użyj 2 widelców, aby poszarpać pierś z kurczaka na drobne kawałki.
- Wszystko dobrze wymieszaj, dodaj sól i pieprz do smaku.
- Podajemy w tortilli, z małą sałatką i ulubionymi sosami