

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