



## JERNEJ KITCHEN

# QUESADILLA S PIŠČANCEM

*Quesadilla s piščancem in sirom je hiter in zelo okusen recept za mehiško jed pripravljeno na štedilniku. Odlično kosilo za med tednom.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	7	MINUT
ČAS SKUPAJ:	17	MINUT

### QUESADILLA S PIŠČANCEM

- 1 pečena piščančja prsa (250g)
- 1/2 čebule
- 1/2 rdeče paprike
- 1 žlica vložene in odcejene koruze
- 2 žlici sesekljanega zelenja mlade čebule
- 1/2 žličke mletega koriandra
- 1/4 žličke česna v prahu
- 4 tortilje
- 400 g naribanega sira (Provolone, Cheddar, Scamorza, Gauda...)
- 1 čajna žlička rastlinskega olja

### TOOLS AND EQUIPEMENT

[ponev 28 cm \(De Buyer\)](#)

- skleda
- kuhinjski čopič
- lopatka

Oglas

### PIŠČANČJI NADEV

Pečena piščančja prsa natrgamo na manjše kose v skledo. Čebulo olupimo in narežemo na lističe, rdečo papriko očistimo in narežemo na manjše kocke. Dodamo k piščancu skupaj s koruzo in sesekljano mlado čebulo. Začinimo z mletim koriandrom, česnom v prahu, soljo in poprom. Premešamo, da se sestavine povežejo.

### NASVET

V kolikor imamo radi pekoče arome, dodamo k piščancu še žličko sesekljanega čilija oziroma japeleno.

### PRIPRAVA PONVE

Ponev premažemo z rastlinskim oljem. Pomagamo si s čopičem ali papirnato brisačko, saj mora biti plast olja zelo tanka. Quesadillo pečemo v hladni ponvi, saj se bo tako sir lepše raztopil, tortilje pa karamelizirale.

### SESTAVLJANJE

Tortiljo damo na delovno površino. Po polovici tortilje radodarno razporedimo 50g sira. Čez sir razporedimo 4 žlice pripravljenega piščančjega nadeva. Čez piščančji nadev pa zopet razporedimo 50g sira. Tortiljo preložimo čez nadev. Po vrhu rahlo premažemo z rastlinskim oljem. Postopek ponovimo še s preostalimi tortilji.

### PEČENJE

V ponvi pečemo dve quesadilli naenkrat. Ponev pristavimo na zmeren ogenj in pečemo najprej 4 minute, oziroma tako dolgo, da je spodnja stran zlato-rjave barve. Z lopatko pritismo tortilji ob ponev, da se nadev enakomerno razporedi in sir dobro raztopi. Tortiljo obrnemo z lopatko in jo pečemo še 3

minute. Razrežemo in postrežemo. Odlično se k Quesadilli poda sveža paradižnikova salsa.