

# Kuřecí Burrito s Guacamole a sýrem Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Guacamole de la Cottage... jsme upravili na Guacamole de la Lipan. To jednoduše chcete ochutnat.



## Ingredience

### Guacamole:

- 10 malých cherry rajčat
- 2 avokáda
- 2 stroužky česneku
- 6 lžic olivového oleje
- 2 lžíce najemno nasekaného koriandru
- 2 jarní cibulky (zelená část)
- 1 lžička soli
- 2 lžíce citronové šťávy

### Buritto:

- 4 tortilly
- 4 lžíce koriandru
- sůl
- pepř
- 2 kuřecí prsa
- 100 g červených fazolí
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 balení sýru Lipánek 48%

## Návod na přípravu:

Avokáda na guacamole rozkrojíme napůl, vyndáme pecku a pomocí lžíce vydlabeme. Česnek nakrájíme najemno, cherry rajčátka na malé kostičky a jarní cibulku na kolečka. Vše smícháme v misce s olivovým olejem, koriandrem, solí a citronovou šťávou.

Kuřecí maso osolíme, opepříme a na pánvi opékáme z obou stran cca 2 minuty. Poté vložíme do trouby a pečeme při 180 °C cca 12 minut. Po upečení nakrájíme na tenké plátky. Na polovinu tortilly poklademe sýr Lipánek, potřeme guacamole, přidáme fazole, kuřecí maso, koriandr a zabalíme. Pečeme pár minut v troubě, případně z obou stran opečeme na pánvi.