



## Krůtí směs se slaninou a s ďábelským kořením



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

### Suroviny

#### Česnek sušený Avokádo

#### kořenící směs Grilovací ďábelské Avokádo

4 kusy cibule

700 gramů krůtích prsou

sůl dle chuti

8 ks placky tortilly

#### Pepř barevný Mlýnek Avokádo

400 gramů čerstvých žampionů

300 gramů anglické slaniny

slunečnicový olej

majonéza

polníček

### Způsob přípravy

Krůtí maso a slaninu nakrájejte na kostky. Cibuli na měsíčky, malé žampiony nechejte vcelku, větší překrojte napůl. Všechno dejte do mísy a naložte do směsi oleje s kořením.

Grilujte v misce z alobalu.

Tortilly na grilu lehce nahřejte. Majonézu dochuťte sušeným česnekem, solí a pepřem. Majonézou namažte tortillu, vložte grilovanou směs a trochu polníčku. Pevně zaviňte.