



Kuřecí wrap se šunkou rajčatovou salsou a jogurtem s wasabi

Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:

- 1 balení fitness krůtí šunky Schneider
- 4 plátky sýru (nízkotučného eidamu, goudy)
- ledový salát
- 2 tortilly
- 200 g nízkotučného jogurtu
- 1 polévková lžíce wasabi (záleží, jak je silné)
- 2 větší rajčata
- ¼ červené cibule
- 1 čajovou lžičku sekané petrželky
- 1 lžičku bílého balsamického octa
- 1 lžící olivového oleje
- sůl

Postup:

Rajčata rozkrojíme na čtvrtiny a vyřízneme semínka. Zbytek nakrájíme na malé kostičky. Z červené cibule nakrájíme velmi malé kostičky a smícháme s petrželkou, olejem a octem. Těsně před podáváním osolíme.

Jogurt lehce osolíme a smícháme s wasabi. Je lepší ho nejdříve rozmíchat v menším množství jogurtu a potom přidat do zbytku.

Tortillu ohřejeme a naklademe na ní plátky šunky, sýra a nakrájeného salátu. Zarolujeme a překrojíme na půl. Dobrou chuť.

Tento recept pro nás připravili <http://www.ohmychef.cz/>

