

-25%

**Тортильи Гриль
Mission**
250 г

~~118.99~~

88⁹⁹



Приготовлены
на гриле



Эластичная основа
для удобства готовки



Изготовлены из муки
высшего сорта



Гавайский ролл



порции



минут



легко

Ингредиенты:

6 лепёшек MISSION
450 г отварного куриного филе
3 красных болгарских перца
450 г консервированных ананасов
180 г творожного сыра

Способ приготовления:

1. Нарезьте куриное филе тонкими ломтиками. У перца удалите семена и перегородки, мякоть нарежьте соломкой. Ананасы нарежьте кусочками.
2. Смажьте лепёшки творожным сыром. Разложите сверху куриное филе, перец и ананасы. Сверните лепёшки в плотные роллы, оберните плёнкой и уберите на 30 минут в холодильник.
3. Разрежьте роллы пополам и подавайте.

Приятного аппетита!

MISSIONFOODS.RU



ещё больше
рецептов

>> Больше рецептов на missionfoods.ru

www.okmarket.ru



Мы в социальных сетях:



vk.com/okmarket.ru



ok.ru/group/5339701217957

Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазине. Цены действительны с 8 декабря по 21 декабря 2022 г. в гипермаркетах О'КЕЙ в г. Москва и Московской обл. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. С информацией обо всех акциях и предложениях можно ознакомиться на сайте www.okmarket.ru

-25%

**Тортильи Пшеничные
Mission**
250 г

~~109.99~~
81⁹⁹



Кесадильи с курицей и овощами



4 порции



15 минут



легко

Ингредиенты:

4 пшеничные лепёшки MISSION
200 г куриного филе
4 ст. л. подсолнечного масла
100 г лука
100 г моркови
100 г кабачков
1 красный болгарский перец
100 г моцареллы для пиццы
Соль

Для салата:

40 г салата айсберг
40 г руколы

Для заправки:

1 лимон
1 ст. л. оливкового масла

Способ приготовления:

1. Куриное филе нарежьте тонкими ломтиками. Разогрейте 2 ст. л. подсолнечного масла в сковороде и обжаривайте курицу, помешивая, 7–8 минут. В конце посолите.
2. Лук, морковь и кабачки очистите, из перца удалите семена и перегородки. Нарежьте все овощи соломкой.
3. Разогрейте оставшиеся 2 ст. л. подсолнечного масла в другой сковороде и обжаривайте овощи, помешивая, 5–6 минут. Если надо, немного посолите и смешайте с курицей.
4. Салат айсберг нарвите руками и смешайте с руколой.
5. Для заправки смешайте свежесжатый сок лимона с оливковым маслом. Заправьте салат и перемешайте.
6. Соберите кесадильи: на одну половину лепёшек разложите начинку из курицы и овощей, посыпьте её тёртой моцареллой. Сверху выложите салат из айсберга и руколы. Прикройте второй половинкой лепёшек.
7. Обжаривайте кесадильи на сухой сковороде по 2–3 минуты с каждой стороны до румяной корочки. Разрежьте кесадильи пополам и подавайте в горячем виде.

Приятного аппетита!



Больше рецептов
на missionfoods.ru

