

# Wrap de curcan cu legume



GĂTIT



## Categorie: Gatit

Timp de preparare: 30 de minute

## Ingrediente:

- 1 tortilla
- 1/2 piept de curcan taiat fasii
- 1 catel de usturoi
- 1 bucata mica de ghimbir
- sare
- piper
- 4 linguri de ulei Floriol Floarea-Soarelui
- 2 frunze de salata
- 1/2 ardei gras
- 2-3 rosii cherry
- 2-3 ciuperci

## Mod de preparare:

Marineaza bucatile de carne in iaurtul amestecat cu usturoi, ghimbir, sare si piper.

Soteaza ciupercile pentru cateva minute in uleiul Floriol Floarea-Soarelui.

Aseaza intr-o tigaie bucatile de carne si caleste-le timp de 8-10 minute.

Aseaza frunzele de salata pe tortilla, fasiile de ardei, rosiile cherry, ciupercile si carnea de curcan.

Infasoara-l precum un burrito si mananca-l cu pofta!

