



# MEKSIKOLAISET WRAPIT KANA-, SIPULI- JA PIPPURITÄYTTEELLÄ

VALMISTUSAIKA: 30 MIN

## AINESOSAT

- 1 tl paprikamaustetta
- 1 tl jauhettua kuminaa
- 1/2 tl jauhettua korianteria
- 1/2 tl kuivattua oreganoa
- 2 säilöttyä chipotlepippuria adobokastikkeessa
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 1 hyppysellinen hienoa sokeria
- 2 rkl sitruunamehua
- 100 ml lämmintä vettä, lisää tarvittaessa
- 3 rkl auringonkukkaöljyä
- 2 suurta nahatonta kananrintaa, viipaloitu
- 1 suuri punainen ja 1 suuri vihreä paprika, siemenkodat ja siemenet poistettu, viipaloitu
- 1 punasipuli, viipaloitu
- 4 jauhortillaa
- suolaa, vastajauhettua mustapippuria

## VALMISTUSMENETelmä

1. Laita mausteet, yrtit, chipotlepippurit, tomaattipyree, sokeri, sitruunamehu ja vesi sekoittimeen. Sekoita kunnes tasaista, lisää tarvittaessa vettä.
2. Kuumenna 2 rkl öljyä iCook-wokissa kohtalaisella lämmöllä, kunnes se on kuumaa. Lisää kana ja hieman suolaa ja pippuria ja ruskista noin 6–8 minuuttia. Ota pois wokista.
3. Lisää loppu öljy wokiin ja sitten paprikat, sipuli ja hyppysellinen suolaa. Ruskista 4–5 minuuttia pehmeäksi, ennen kuin laitat kanan takaisin pannulle.
4. Sekoita joukkoon vaiheessa 1 valmistettu kastike. Anna kiehahtaa ja anna kypsyä tasaisesti 3–4 minuuttia, kunnes se peittää kanan ja vihannekset. Mausta maun mukaan suolalla ja pippurilla.
5. Lämmitä tortillat kuivassa iCook-paistinpannussa. Täytä kanalla ja vihanneksilla ennen käärimistä ja tarjoilua.