

Энчилады с овощами и курицей

50 минут 4 порции

Вам понадобится

- 1 очищенная и нарезанная луковица
- 1 нарезанный зеленый болгарский перец
- 1 нарезанный кабачок или цукини
- Куриные грудки, приготовленные и нарезанные
- 3/4 стакана соуса для энчилад
- 32 унции томатного соуса
- 8 кукурузных лепешек
- 2/3 стакана натертого сыра

Растительное масло



Приготовление

1. Разогрейте духовку до 375 градусов по Фаренгейту.
2. Добавьте в сковороду растительное масло и готовьте лук на среднем огне примерно 5 минут. Добавьте болгарский перец и кабачок и готовьте еще 5 минут, затем добавьте курицу и отложите в сторону.
3. В средней миске смешайте соус для энчилад и половину стакана овощей с курицей.
4. Разогрейте кукурузные лепешки в сковороде или в микроволновке. Смажьте лепешки соусом и выложите на них смесь из курицы и овощей. Сверните лепешки и выложите их в блюдо для запекания, полейте оставшимся соусом.
5. Накройте фольгой и запекайте 20-25 минут. Снимите фольгу, посыпьте сыром и запекайте еще 5 минут. Подавайте горячими.

