

## Энчилада из курицы

<input type="checkbox"/>	Тортилья	4 шт.
<input type="checkbox"/>	Куриный фарш	600 г
<input type="checkbox"/>	Лук	60 г
<input type="checkbox"/>	Чеснок	2 зубчика
<input type="checkbox"/>	Перец чили	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Томаты в собственном соку	300 г
<input type="checkbox"/>	Чеддер	200 г
<input type="checkbox"/>	Кинза	50 г
<input type="checkbox"/>	Зира, кориандр, орегано	по вкусу

**Приготовление:** Обжарьте на сковороде нарезанные лук, чеснок и чили. В свободную емкость вылейте сок из банки с консервированными томатами, измельчите их, выложите на сковороду с остальными ингредиентами и потушите. Отдельно обжарьте фарш со специями. В каждую тортилью заверните смесь из фарша, овощей, тертого сыра и рубленой зелени. Получившиеся роллы выложите в форму, залейте томатным соком, посыпьте зеленью и сыром. Запекайте в духовке до готовности.