

**ingrediente**

1 foaie tortilla  
1 pulpa de pui dezosata si fara piele  
50g iaurt gras  
Un praf boia de ardei dulce  
Un praf chimion  
Un praf scortisoara  
2 caise deshidratate taiate bucatele mici  
30g migdale coapte in cuptor  
30g tije telina taiate cubulete  
zeama dela o lamaie  
30g ceapa verde  
Sare/piper  
O frunza de salata verde

**preparare**

Intr-un bol se amesteca smantana cu boia, chimion, scortisoara, apoi se adauga caise, migdale, telina, ceapa, salata verde (rupta), sare, piper, zeama de lamaie.

Pulpa de pui se gateste pe gratar si apoi se taie cubulete. Cubuletele de pui se adauga in amestecul de mai devreme pentru ca apoi sa se impatureasca intr-o foaie de tortilla (usor incalzita pe plita), precum o clatita.

Wrapul se taie in doua in diagonala si se asaza pe farfurie, pe o lingura de smantana.

Se presara migdale prajite si pisate.

