


Tortille Meksykańskie

Pyszne danie główne lub przekąska na przyjęcie

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2 pszenne tortille
- 1 łyżka pasty chipotle
- 75 g salsy
- 2 łyżki ugotowanej mieszanej fasoli
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 2 duże garście startego sera cheddar
-



Wykonanie:

W opiekaczu do panini ustawić temperaturę na średniowysoką. Rozgrzać urządzenie, aż zgaśnie kontrolka gotowości.

Ułożyć tortille na talerzu, mieszając razem pastę chipotle, salsę, mieszaną fasolę, kolendrę i cheddar.

Rozdzielić smarowidło między 2 tortille, umieszczając składniki na środku zawiniątka.

Ostrożnie złożyć tortille, aby zawinąć nadzienie.

Umieść na płycie opiekacza, regulując pokrywę na zawiasach tak, aby przykryła tortillę, nie dotykając jej wierzchu. Podpiekaj przez około 7-8 minut, aż będą gorące. Świetnie smakują z kremowym guacamole i zieloną sałatą.

Tip Uzupełnij tortille swoimi ulubionymi dodatkami np. kurczakiem i kukurydzą.