

Doradca Smaku VII: Tortilla na dwa sposoby, odc. 39



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mąka	500 g
maślanka	1/2 l
pierś z kurczaka	2
łosoś wędzony plastry	200 g
serek śmietankowy	200 g
papryka czerwona	1
pomidorki koktajlowe	6-7
ogórek zielony	1
mix sałat	z rukolą
kapary całe Smak	2 łyżki
śmietana 30%	125 ml
olej rzepakowy	

Do smaku

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Zioła prowansalskie suszone Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Do mąki dodajemy pół łyżeczki soli. Wlewamy maślankę, energicznie mieszając. Odstawiamy na 15 minut.
- KROK 2 Paprykę kroimy w kostkę. Piersi kurczaka kroimy wzdłuż, rozkładamy i doprawiamy solą. Smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju. W trakcie smażenia dodajemy pokrojoną paprykę i całość doprawiamy papryką wędzoną. Gdy kurczak będzie gotowy przekładamy go na chwilę talerz. Do papryki dodajemy śmietanę i doprawiamy solą. Kurczaka z powrotem kładziemy na patelni. Mix sałat przekładamy do miski. Dodajemy pokrojone na pół pomidory, kapary i mieszamy.
- KROK 3 Rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 0,5 cm. Za pomocą metalowego ringu lub miski wycinamy tortille o średnicy ok. 15 cm i smażymy na suchej gorącej patelni.
- KROK 4 Łososia kroimy w cienkie plastry. Ogórek obieramy, wydrążamy środek i kroimy w kostkę. Dodajemy do serka naturalnego i doprawiamy do smaku solą i białym pieprzem.
- Przygotowujemy 2 rodzaje tortilli. Jedne smarujemy serkiem z ogórkiem, wykładamy sałatę z pomidorami i kaparami, skrapiamy oliwą z oliwek, doprawiamy ziołami prowansalskimi i kładziemy łososia.
- KROK 5 Drugie smarujemy również serkiem, następnie kładziemy paprykę w sosie śmietanowym, kilka listków sałaty i kurczaka pokrojonego w plastry. Możemy udekorować ulubionymi kielkami.