

Tortilla z tuńczykiem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tortilli o średnicy 32cm	5 sztuk
serka mascarpone	1 opakowanie
pomidorów świeżych	2 sztuki
szpinaku duszonego z czosnkiem	20 dag
sałata kędzierzawa	do dekoracji
tuńczyk kawałki w oleju	2 puszki
suszone pomidory	1 (w oleju, z ziołami)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortille smarujemy serkiem mascarpone (dokładnie smarujemy także brzegi). Tuńczyka osączamy z oleju, pomidory należy sparzyć, obrać i pokroić w małą kostkę. Suszone pomidory osączyć z oleju (olej można wykorzystać do sałatek lub smażenia - jest bardzo aromatyczny). Uduşzony szpinak osączyć. Na każdej tortilli rozkładać po trochu tuńczyka, szpinaku, pomidorów w kostkę i dookoła ułożyć suszone pomidory. Zwijać dość ciasno jak naleśnik i kroić ukośne plastry ok. 1,5 cm szerokości (nie przyciskać noża, by farsz nie wypłynął a kawałki nie były wygniecione, nóż ma być bardzo ostry). Układać fantazyjnie na półmisku. Ozdobić sałatą i zielenką.

Nie spotkałam jeszcze osoby, której by ta tortilla nie smakowała. Bardzo fajna odmiana na przyjęcie, nawet dzieciaki zjadały ze smakiem.