

Qeusadillas z paluszkami surimi kukurydzą i ananasem.



PAULINA86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki tortilli średnie	2 szt.
żółty starty ser	10 dkg.
ząbek czosnku	1 szt.
kukurydza w puszcze	1 łyżeczka
ananas z puszki	1 plaster
paluszki surimi	2 szt.
cebula czerwona	0,5 szt.
Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat	10 (gęsty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na tortillę posmarowaną oliwą, położyć łyżeczkę kukurydzy konserwowej, plaster ananasa pokrojonego w cząstki 1/8, paluszki surimi pokrojone na centymetrowe kawałki. Czerwoną cebulę pokrojoną w piórka przesmażyć z drobno posiekanym zębkiem czosnku. Cebule z czosnkiem dodać do pozostałych składników. Całość przykryć startym żółtym serem. Nakryć drugą tortillą i smażyć na suchej patelni aż się przyrumieni. Pokroić na cztery części. Podawać z gęstym sosem tzatziki lub śmietaną.