

TORTILLA Z TUŃCZYKIEM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

placki tortilli	3
mieszanka meksykańska	1 puszka
ser żółty	10 dag
przecier pomidorowy	1 mała puszka
cebula	1
sól i pieprz	do smaku
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortille smażymy na patelni. Robimy sos pomidorowy. Kostkę rosółową rozpuszczamy w szklance gorącej wody zagotowujemy dodajemy koncentrat pomidorowy i zagęszczamy mąką. (do kubeczka z jedną łyżką wody dodajemy łyżkę mąki ziemniaczanej i mieszamy)

Cebulkę drobno pokrojoną dusimy na oleju, dodajemy mieszankę meksykańską i na koniec tuńczyka. Na podgrzaną masę dodajemy pokrojony cienko w plasterki ser żółty i mieszamy aż się wtopi w masę. Zalewamy sosem pomidorowym ale tylko tyle aby związać masę.

Wkładamy farsz do placków tortilli i zawijamy. Nakładamy na górę ser żółty i wkładamy na chwilę do piekarnika bądź mikrofalówki aż się ser roztopi. Można z wierzchu poleać sosem pomidorowym