

Tortille z czerwoną soczewicą



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: t6/10

Składniki:

- soczewica
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- papryczki - 2 szt.
- masło - 2 łyżki
- tortilla - 12 szt.
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Soczewicę zalej 1/2 litra wody i ugotuj do miękkości (ok. 10 minut). Na maśle podsmaż posiekaną cebulę, czosnek oraz drobno pokrojone papryczki chili. Dodaj do odcedzonej soczewicy i zmiksuj na gładką masę. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Przygotowaną masą posmaruj podgrzane (w piekarniku ustawionym na 140°C) placki tortilli (wystarczy pół minuty, bo inaczej placki stwardnieją). Zwiń w rulony. Podawaj na gorąco.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!