

Smażone tortille z sałatką ziemniaczaną



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- tortilla - 5 szt.
- olej - 2 szklanki
- ziemniaki - 2 szt.
- korniszony - 2 szt.
- orzechy - 1/2 szklanki
- groszek - 1/2 szklanki
- jogurt - 1/2 szklanki
- majonez - 1/2 szklanki
- kminek - 1 łyżka
- pieprz
- mięta

Opis przygotowania:

Tortille to meksykańskie placki wyrabiane z dodatkiem mąki kukurydzianej. Można kupić je w sklepach z orientalną żywnością lub w dużych supermarketach. Każdą tortillę pokrój na 8 równych części, jak tort. Rozgrzej cały olej w rondlu i usmaż na złoto kawałki tortilli. Po usmażeniu staną się chrupiące. Na tym samym oleju usmaż na złoto orzechy nerkowca, następnie osusz je papierowym ręcznikiem i odstaw, niech przestygną. Ziemniaki w łupinach ugotuj w osolonej wodzie. Ostudź, obierz i pokrój w dość drobną kostkę. Groszek wrzuć do wrzącej wody, zagotuj, odcedź i ostudź. Kminek (najlepiej indyjski, zwany też rzymskim) upraż na suchej patelni, aby zrobił się o ton ciemniejszy, i zmiel w młynku do kawy na proszek. Korniszony pokrój w drobną kosteczkę. Wymieszaj w misce ziemniaki, orzechy, groszek, korniszony, jogurt, majonez i połowę zmielonego kminku, dosól do smaku. Na każdy trójkąt tortilli nałóż łyżkę sałatki i posyp ją odrobiną kminku. Przekąskę udekoruj listkami świeżej mięty.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!