

## Chipsy TORTOS z oliwkami i anchois



**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 1/10

### Składniki:

- oliwki - 10
- pomidor - 1szt
- olej - 2-3 łyżki
- bazylia
- sól i pieprz
- anchois
- mąka - 75 g
- mąka - 25 g
- oliwa - 2 łyżki
- woda

### Opis przygotowania:

Przygotowanie: Tortos: Wymieszaj mąkę pszenną i kukurydzianą. Dodaj sól, trochę wody i całość zagniataj do momentu, gdy ciasto przestanie się przyklejać do rąk. Gotowe ciasto odstaw na kilka minut. Z ciasta uformuj małe płaskie kółka. Podsmaż je chwilę z każdej strony na patelni z odrobiną oleju ryżowego. Wymieszaj starty pomidor z oliwkami, oregano lub bazylią, solą i pieprzem oraz oliwą z oliwek Olitalia. Udekoruj szczypiorkiem i anchois.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**