

Quesadilla s povrćem



Quesadilla je tipično Meksičko jelo , koje je punjeno sa sirom . Tortilja se napuni sa sirom , te se preklopi i samo kratko zapeče s obje strane u tavi . Meni je odlična sa sirom i povrćem i zato želim podijeliti ovaj recept s vama .

SASTOJCI :

- 6 Tortilja (većih)
- 2 mrkve (srednje veličine)
- 1 poriluk
- 1 crvena paprika
- 1 žuta paprika
- 600 g sira – može i više (npr . Gauda koja se dobro topi)

POSTUPAK :

- 1 . mrkvu oguliti i naribati ...
- 2 . poriluk oprati , prepoloviti te ga tanko izrezati ...
- 3 . paprike očistiti , te ih izrezati na tanke i kraće trakice ...
- 4 . sir naribati ...
- 5 . zagrijati tavu na srednje jakoj vatri (npr . na broj 5,6 od broja 9)
- 6 . na zagrijanu tavu staviti tortilju ...
- 7 . prvo staviti sir na pola tortilje , zatim mrkvu , papriku , poriluk (redoslijed od povrće nije bitan) te za kraj ponovo sir ...
- 8 . odmah preklopiti praznu polovicu tortilje preko napunjene , te je lagano peći dok se sir ne otopi i dok tortilje ne poprimi zlatnu boju ...

9 . tortilju preokrenuti na drugu stranu , te je ispeći do kraja ...

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Quesadilla se jede čim se ispeče dok je jos vruća .

2 . Quesadilla ide odlično uz razne umake npr . uz umak od jogurta s česnjakom , uz guacamole itd ...

3 . Sto vise sira to je bolja Quesadilla .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri