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 češnjakom , 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