

Vysmátá tortilla s fazolovou náplní



1 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Tortilla průměr	40
Paprika zelená	10
Mrkev	60
Okurka salátová	50
Salát ledový	15
Rajčata cherry	20
Mozzarella 45%	25
Olej řepkový	5
Cibule	30
Fazole červené sterilované v nálevu	50
Rajčata	60
Dochucovadla:	
Sůl, pepř, bylinky dle potřeby.	

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme nadrobno a pozvolna opečeme na řepkovém oleji. Fazole rozmixujeme tyčovým mixérem společně s opečenou cibulkou na pastu, část fazolí můžeme nechat i vcelku. Pokud by byla konzistence moc tuhá, přidáme trochu olivového oleje nebo vody. Dle potřeby dochutíme solí, pepřem a bylinkami. Vzniklou směs namažeme na tortillu, poklademe kolečky mozzarely, proložíme zeleninou (plátky rajčat a listy salátu) a přehneme na polovinu. Dle vlastní fantazie pak dozdobíme zbylou zeleninou do požadovaného vzhledu.