



Тортиљи за појадок

Тортиљите станаа главен дел од исхраната во многу земји и постои навистина добра причина за нивната популарност! Лесно тесто во кое можете да уживате на повеќе начини, а сега, ние ќе ги послужиме како основа за обилен појадок!



Состојки:

За ТОРТИЉИ ќе ви треба:

- 225 грама брашно
- 1 супена лажица прашок за печиво
- 1/2 лажичка сол
- 50 грама путер или свинска маст
- 100 милилитри топла вода

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 2 јајца
- 25 грама путер
- 3 супени лажици млеко
- 4 колбаси
- 6 парчиња сланина
- 2 домати
- 1 кромид
- 1 рака магнонос или коријандер

Чекор 1

На почетокот подгответе го тестото за Тортиљите - не е многу тешко, но потребно е повеќе труд за убаво да се измешаат брашното, солта и прашокот за печиво пред да ја втриете маста со рацете додека убаво да се впије.

Чекор 2

Ставете го тестото на работната маса и полека додавајте ја топлата вода.

Месете го неколку минути додека да омекне, исечете го тестото на две парчиња и од нив направете топчиња. Покријте ги со кујнска крпа и почекајте да стасаат.

Чекор 3

Во меѓувреме подгответе ја салцата - исечкајте го магноносот, кромидот и домотот и убаво измешајте ги.

Доколку сакате можете да додадете и малку сок од лимон!

Чекор 4

Исечете ги колбасите на ленти и печете ги заедно со парчињата сланина во Делимано Грил тавата додека да добијат златна боја и да станат крцкави!



Чекор 5

Изматете ги јајцата со млекото и пржете ги во путер, повремено промешувајќи, за да не се формира едно парче како кај омлетот.

Чекор 6

Попрскајте ја работната маса со брашно и од топчињата направете 2 кружни Тортиљи, малку засечете ги со нож доколку сакате да направите идеален круг. Ова зависи од тоа дали сте прецизни или не!

Ова повторете го и за втората тортиља.

Чекор 7

Загрејте ја Фестиво електричната тава и печете ги кратко Тортиљите на двете страни, но внимавајте да не ги препечете бидејќи можат да станат многу тврди.

Запомнете дека процесот на готвење продолжува дури и откако ќе ги тргнете од тавата.

Чекор 8

Ставете ја Тортиљата на чинија и одозгора ставете ја мешавината од колбаси и сланина, јајцата и на крај салцата и така послужете.

Ние додаваме и малку сушени лути пиперки!

Совет

Традиционалниот рецепт за Тортиљи вклучува свинска маст, но путерот и маргаринот се одлична замена.

Свежата домашна Тортиља најдобро е да се консумира веднаш по нејзината подготовка бидејќи таа не може да се зачува толку добро како купечката.

Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење



Фестиво електрична тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk