

Dýňové tortilly

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Tortilly: 300 g hladké mouky

1 del vody

sůl

Náplň:

300 g kuřecího nebo vepřového masa

300 g dýně

sojová omáčka

koření na čínu

sůl

zelenina na přílohu (rajče

paprika

čínské zelí

okurek

pórek)

kečup

chili omáčka

solamyl

Postup

Postup přípravy: Tortilly: z mouky a vody vypracujeme tuhé těsto, vyválíme tenké placky, které opékáme na plotýnce nebo na sucho na pánvi.

Náplň: maso a dýni nakrájíme na nudličky a vložíme do marinády ze sojové omáčky a koření na čínu, osolíme dle chuti. Necháme marinovat. Směs i s marinádou podusíme na pánvi, zahustíme solamylem.

Dohotovení: zeleninu nakrájíme na tenké proužky. Hotovou tortillu potřeme kečupem a chili omáčkou, přidáme porci masa s dýní, doplníme zeleninou a zavineme.