Zapečené tortilly s medvědím česnekem (quasadilla)

https://www.varimesmarcelou.cz/zapecene-tortilly-s-medvedim-cesnekem

Quasadilla je typický mexický pokrm. K receptu na zapečené tortilly s medvědím česnekem (quasadilla) mne inspiroval jeden zahraniční web. Už po zhlédnutí jsem si říkala, to je skvělé, rychlé (to myslím doslova) a určitě výborné. Nemýlila jsem se.

Na zapečené tortille si pochutnáte a je jedno, zda do náplně použijete kromě vajíček šunku, měkký salám či rybu. Zapečená tortilla chutná i studená, nakrájená a zabalená sebou na vycházku do přírody či na výlet. Recept jsem si mírně upravila, ale idea zůstala.

Quasadilla je typický mexický pokrm, kde hlavní roli hrají placky tortilly.

Na přípravu 4 porcí zapečených tortill s medvědím česnekem budeme potřebovat

- 2 ks tortill
- 20 ml teplého vývaru (nebo vody)
- 1 čajovou lžičku sádla
- 4 syrová vejce
- 150 g měkkého salámu nebo šunky – nakrájené nadrobno
- 100 g sýru čedar – nastrouhaný na slzičky
- Hrst nasekaného medvědího česneku (mimo sezónu lze nahradit pažitkou)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Trochu kajenského pepře nebo pikantního grilovacího koření (pro děti lze vynechat)
- Pánev o průměru 28 cm i s poklicí

Náročnost: velmi snadné

Způsob přípravy: zapékání na pánvi na mírném ohni

Doba zapékání: zakryté po každé straně přibližně 8-10 minut

Postup přípravy zapečených tortill s medvědím česnekem

Obě tortilly pomocí kuchyňského štětce navlhčíme připraveným teplým vývarem nebo vodou.



Do zahřáté pánve vložíme lžičku sádla a necháme ji rozpustit. Na dno položíme navlhčenou tortillu. Na tortillu umístíme 4 syrová vejce (do každého kvadrantu jedno). Mně se bohužel podařilo jeden žloutek porušit, ale to nevadí.

Vejce posypeme nakrájeným salámem nebo šunkou. Zkoušela jsem zapékat i nakrájenou tresku a také lososa. Pro tentokrát jsem měla v lednici špekáček o hmotnosti 150 g.

Směs na tortillách posolíme a přidáme i pár otočení mlýnku s černým pepřem. Protože mám ráda pikantní, použila jsem i trochu ostřejší grilovací koření. Pro děti samozřejmě vynecháme.

Nyní po celé ploše rozprostřeme nasekaný medvědí česnek a ten rovnoměrně poklademe nastrouhaným čedarem. (Čedar nekupujte v Lidlu, protože po otevření a následném zabalení se na něm do 14 dnů začne vytvářet plíseň). Nejlepší je koupit skutečný originál, protože ten po otevření vydrží i 2 měsíce beze změny.



Na náplň položíme druhou tortillou. Pánev zaklopíme a na mírném ohni zapékáme 8-10 minut. Obracíme, až když spodní tortilla nabere zlatavou barvu stejnou, jakou mají hotové palačinky či lívance.

Na zapečené tortille si pochutnáte a příprava je opravdu rychlá.

Opečenou tortillu otočíme pomocí talíře, opět zakryjeme poklicí a dopékáme 8-10 minut.

Hotovou tortillu přesuneme na talíř a můžeme podávat nakrájenou na 8 výsečí.



A jak chutnají zapečené tortilly? Hodně podobně jako opečené lívance či palačinky a náplň chutná výborně.

Jak jsem napsala, do náplně lze přidat třeba hrášek, kopr, ricottu. Záleží jen na vaší fantazii a chuti. Ještě podotýkám, pokrm je to dost sytý. K večeři mi stačily jen 2 výseče.

Teplé zapečené tortilly s medvědím česnekem jsou výborná večeře a studené poslouží jako skvělá svačina do práce, na výlet či rychlé občerstvení pro hladové děti.

Pokud jste mexické Quasadille přišli na chuť, a myslím si, že ano, mám pro Vás další tipy na klasická mexická jídla.