Tortilla se zeleninou a Sýrem na pánev



5 minut náročnost ●●○○

Nejen vegetariáni jistě ocení tuto sýrovou tortilu se zeleninou a bylinkovou smetanou.

Ingredience

na 1 porci

- tortila (1 větší, nebo dvě menší)
- Jihočeskou zakysanou smetanu 180 g
- zelenina (1/2 rajčete, listový salát, salátová okurka, pórek, žluté papriky, 1/4 cukety)
- 4 plátky bazalky
- Sýr na pánev dle chuti (100 g)
- Jihočeská zakysaná smetana 180 g
- 2 snítky koriandru
- 1 stroužek česneku
- sůl
- pepř
- 2 plátky slaniny
- 1/2 šalotky
- každý může přidat co má rád (žampiony, olivy...)

Návod na přípravu:

Tortilu zahřejeme (opečeme) na pánvi, připravíme a nakrájíme si zeleninu. Připravíme bylinkovou smetanu (Jihočeská zakysaná smetana, sůl, pepř, česnek, koriandr). Poté opečeme Sýr na pánev z obou stran. Sýr rozřízneme na 2 půlky a začínáme balit. Tortilu pomažeme smetanou s bylinkami, přidáme rozpečený Sýr na pánev, pak zeleninu, cibuli a vše co máme rádi, pak srolujeme. Teď už jen dobrou chuť!

Další recepty se Sýrem na pánev najdete na www.syrnapanev.cz