Skládaná tortilla s uzeným Sýrem na pánev



15 minut náročnost ●○○○

Ingredience:

4 tortilly
2× Sýr na pánev uzený
3 rajčata
1 plechovka černých fazolí
2 menší stroužky česneku
1 lžíce olivového oleje
citron
1 Jihočeská zakysaná smetana
hrst čerstvých bylinek
sůl, pepř

Návod na přípravu:

Nejprve připravíme fazole. Na oleji rozvoníme na mírném plameni nasekaný česnek asi 2 minuty. Poté přidáme nadrobno nakrájené rajče a další minutku restujeme. Nakonec přidáme slité fazole a lžíci citronové šťávy.
Při míchání můžeme fazole lehce rozdrtit. Pokud chceme ušetřit čas, stačí fazole nechat odkapat použít je rovnou z plechovky.

Zakysanou smetanu smícháme s nasekanými bylinkami, špetkou soli a pepřem.

Rajčata nakrájíme na plátky.

Sýr na pánev zprudka orestujeme z obou stran na nepřilnavé pánvi.

Tortillu nakrojíme od středu do kraje a rozdělíme ji na pomyslné čtyři části. Hned za nakrojenou část dáme zakysanou smetanu. Na další čtvrtinu položíme fazole, rajčata a Sýr na pánev. Tortillu poskládáme postupně po připravených čtvrtinách do tvaru trojúhelníku. Zapečeme ji v toustovači, na grilu nebo na pánvi a můžeme podávat.

Do tortilly lze použít libovolné kombinace, například slaninu, trhané maso, papriku, rukolu nebo třeba bazalkové pesto.