

# Tortilla z paprykowym nadzieniem

## Tortilla z paprykowym nadzieniem – smak Meksyku na Twoim stole

Odkryj niezwykły smak meksykańskiej kuchni w domowym wydaniu! Nasze **tortille z paprykowym nadzieniem** to prawdziwa eksplozja smaków, która przeniesie Cię w kulinarną podróż. Soczysta papryka, aromatyczny czosnek i kolendra tworzą idealną kompozycję, która w połączeniu z rozpuszczającym się serem tworzy niebiański farsz. Każdy kęs to harmonia chrupkości tortilli i kremowej konsystencji nadzienia.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy podsmażyć paprykę z czosnkiem, dodać przyprawy i bulion, a następnie połączyć z serem i kolendrą. Zrolowane tortille podgrzewamy na suchej patelni do uzyskania złocistego koloru. Pokrojone w zgrabne kawałki stanowią nie tylko ucztę dla podniebienia, ale również dla oczu!

### Dla kogo?

Tortilla z paprykowym nadzieniem to idealny wybór dla miłośników kuchni meksykańskiej oraz osób ceniących szybkie, a zarazem efektowne przekąski. Doskonale sprawdzi się zarówno dla wegetarian, jak i mięsożerców, którzy cenią sobie wyraziste, warzywne smaki z nutą aromatycznych przypraw.

### Na jaką okazję?

Te kolorowe roladki będą gwiazdą każdego spotkania towarzyskiego! Sprawdzą się na nieformalnych przyjęciach w domu, podczas grilla w ogrodzie czy jako przekąska na wieczór filmowy. Można je podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno,

co czyni je uniwersalnym daniem na każdą porę dnia i roku.

## **Czy wiesz, że?**

Tortille możesz przygotować samodzielnie, mieszając dwie szklanki mąki z trzema łyżkami roztopionego smalcu, niepełną szklanką gorącej wody i szczyptą soli. Jednak dla oszczędności czasu, równie dobrze sprawdzą się gotowe placki dostępne w sklepach.

## **Dla urozmaicenia**

Podstawowy przepis możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj wzbogacić farsz o kukurydzę z puszki, mielone mięso lub kostki wędzonego boczku. Gotowe tortille podawaj z pikantnym sosem, który doda całości dodatkowego charakteru!