

Tortilla ze szpinakiem

Tortilla ze szpinakiem – nowa odsłona klasycznego dania

Odkryj nową wersję tortilli, która zaskoczy Cię swoim smakiem i formą! Zamiast tradycyjnego zwiniętego placka, przygotuj zapiekane trójkąty wypełnione kremowym farszem szpinakowym i jajkiem. To połączenie delikatnego szpinaku z wyrazistymi dodatkami tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci każdego miłośnika kuchni fusion.

Dla kogo?

Tortilla ze szpinakiem to doskonała propozycja dla osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i jako przekąska dla niespodziewanych gości. Dzięki połączeniu warzyw, nabiału i białka z jajka, danie to stanowi zbilansowaną opcję dla wszystkich dbających o zdrowe odżywianie.

Na jaką okazję?

Ten przepis idealnie sprawdzi się na weekendowy brunch, spotkanie z przyjaciółmi czy kolację w środku tygodnia. Możesz podać tortillę ze szpinakiem na ciepło prosto z piekarnika lub na zimno jako element bufetu. Świetnie komponuje się z lekkimi sałatkami i dipami na bazie jogurtu.

Czy wiesz o tym?

Szpinak doskonale łączy się z intensywnymi smakami. Dlatego w naszym przepisie zestawiamy go z pikantną kiełbasą chorizo, która nadaje całości charakteru. Jeśli nie masz chorizo, możesz z powodzeniem zastąpić je paprykowym salami lub

kiełbasą dojrzewającą. Dodatek majonezu zapewnia kremową konsystencję farszu, a ser mozzarella po zapiekanu tworzy apetyczny, ciągnący się element.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Jeśli lubisz ostre smaki, zwiększ ilość papryczki chili. Preferujesz łagodniejsze doznania? Zastąp ostrą paprykę słodką czerwoną. Możesz również wzbogacić farsz suszonymi pomidorami, które dodadzą słodko-kwaśnej nuty. Dla bardziej wyrazistego smaku, dopraw całość pastą harissa, która wprowadzi orientalne akcenty do tego międzynarodowego dania.