

# A'la tortille pomidorowo - ziołowe



Autor: **WaniliowImprowizacje**  
Przepisów: **497** Ocena: **4154**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ok. 0,5 puszki kukurydzy konserwowej
- 1,5szkl. mąki pszennej tortowej
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka jogurtu naturalnego
- sól
- ok. 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego ze słoiczka
- ok. 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich
- pęczek szczypiorku

## Sposób przygotowania:

- 1 Kukurydzę konserwową razem z połową zalewy przełożyłam do miski blendera i zmiksowałam na gładką papkę. Do miski wsypałam mąkę pszenną tortową i sól. Dodałam papkę kukurydzianą. Dolałam olej. Dodałam jogurt naturalny, koncentrat pomidorowy oraz roztarte w dłoniach zioła prowansalskie. Szczypiorek drobno posiekałam i dodałam do reszty składników. Wszystko wyrobiłam rękami na jednolite ciasto. W razie potrzeby można dosypać więcej mąki lub dodać więcej jogurtu. Ciasto powinno mieć podobną konsystencję jak ciasto na pierogi. Zagniecione ciasto podzieliłam na 7 równych części. Każdą część ciasta rozwałkowałam na cienki okrągły placek podsypując w razie potrzeby mąką. Placki smażyłam na suchej patelni naleśnikowej z obu stron do zrumienienia. Usmażone placki wykładałam na talerz i przykrywałam wilgotną ściereczką żeby nie obsychały i były elastyczne. Tortille można wykorzystać od razu po usmażeniu lub przechowywać w lodówce zawinięte w ściereczkę. Można je też zamrozić.

## Twoje notatki do przepisu: