Skládané zapečené tortilly (quasadillas)

https://varimesmarcelou.cz/skladane-zapecene-tortilly-quesadillas

Skládané zapečené tortilly (quasadillas) jsem začala připravovat až s nákupem nového pomocníka do kuchyně – elektrického toustovače/sendvičovače. A výsledek – fantasticky chutná, sytá a rychlá svačina, večeře či občerstvení. Ideální nejen na léto pro děti, ale i dospělé.

Už nyní se těším, až budou růst cukety a zrát rajčata, jak jimi tortilly obohatím. Na plnění tortill můžeme použít, kromě sýra, šunku všechny druhy salámu, zbytky pečeného či grilovaného masa, petrželku, listy kapusty kadeřavé, plátky rajčat i cuket. Zkrátka cokoli, co máte doma. Jen sýr tam nesmí nikdy chybět.

Na přípravu 2 porcí překládaných a zapečený tortill budeme potřebovat

Na každou porci 1 tortilla a náplň dle množství strávníků

- 2 ks tortill
- 1 polévkovou lžíci vody na potření tortill
- 4 plátky sýra
- 10 koleček salámu
- Několik listů rukoly, petržele nebo kapusty kadeřavé
- Trochu grilovacího koření
- Plátek špeku na potření plotének toustovače

Náročnost: velmi, velmi snadné

Způsob přípravy: zapékání v toustovači

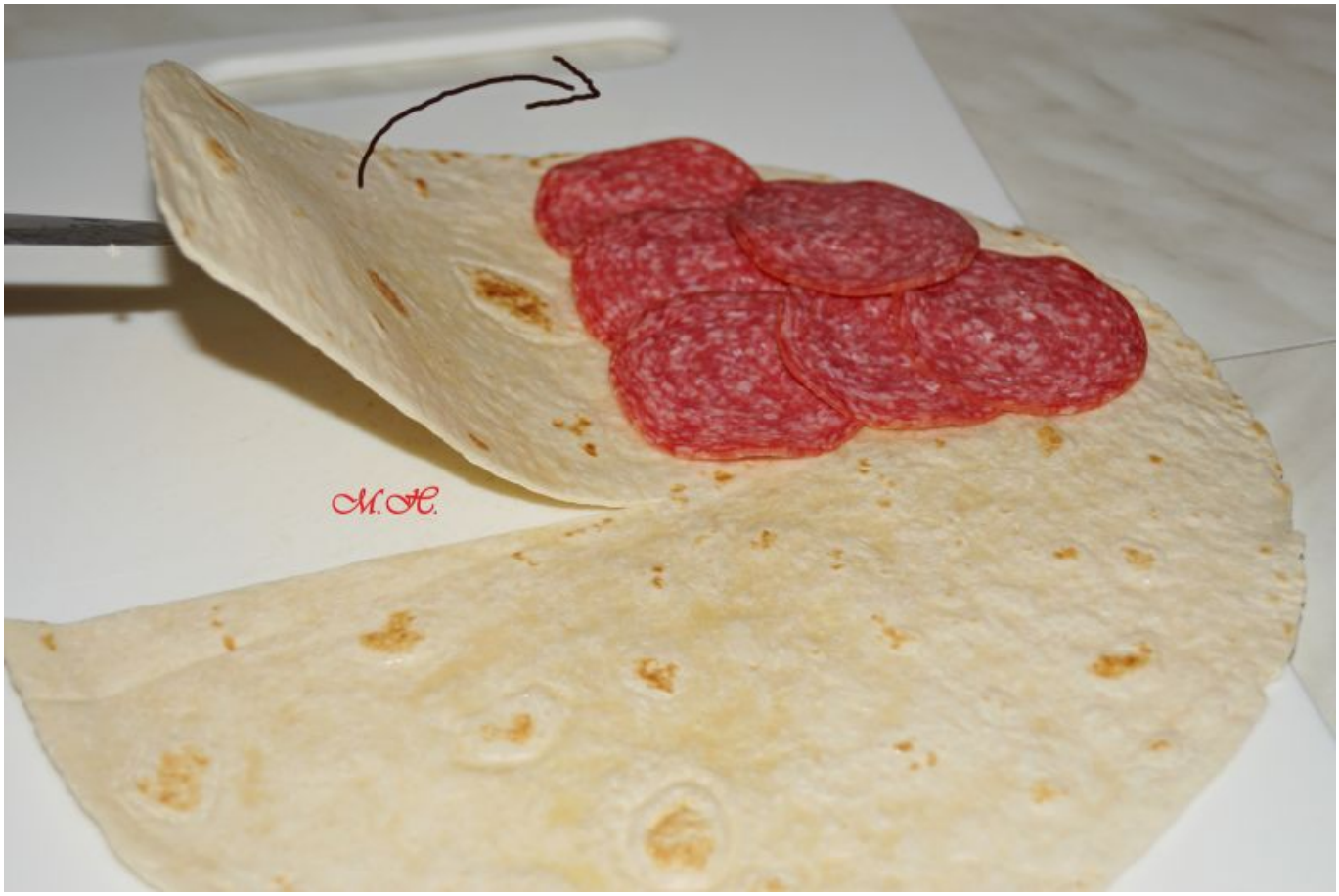
Doba zapékání: 4 minuty

Postup přípravy skládaných tortill

Tortillu jako kruh, pomyslně rozdělíme na čtvrtiny (kvadranty).

Tortillu z jedné strany potřeme štětcem namočeným ve vodě. Kráječem na pizzu nakrojíme na tortille poloměr mezi prvním a druhým kvadrantem (na hodinách od trojky ke středu ručiček).

Druhý kvadrant poklademe salámem (šunkou) a první kvadrant přes salámovou náplň přeložíme.



Na třetí kvadrant položíme sýr a posypeme ho grilovacím kořením a dozdobíme třeba rukolou, petrželkou nebo listy kapusty kadeřavé. Přes tuto náplň položíme složený 1. a 2. kvadrant.



Na čtvrtý kvadrant položíme námi zvolenou náplň, já jsem zkombinovala sýr, salám a zelené listy. Přes tuto náplň přeložíme složený 1., 2. a 3. kvadrant.



Výsledkem skládání bude jen jedna složená a naplněná čtvrtina tortilly. Naplněnou čtvrtinu tortilly nožem překrojíme na polovinu.



Oba kusy naplněné tortilly položíme na nahřátou ploténku toustovače/sendvičovače, kterou jsem předtím lehce potřeli plátkem špeku a přístroj uzavřeme. Od bodu nahřátí opékáme 4 minuty. A máme hotovou první porci. Než se 1. tortilla zapeče, hbitě si připravíme naplněnou druhou tortillu. A tak můžete pokračovat dále.



Už nyní si představuji, až půjdeme na houby do lesa, jak sebou připravím tohle báječné občerstvení. I na cyklovýletu bude skládaná tortilla chutnat.