Tortilla s pórkem, houbami a bešamelem

https://varimesmarcelou.cz/tortilla-s-porkem-houbami-a-besamelem

Tortilla (čteme „tortija“) s pórkem, houbami a bešamelem je přímo pohlazení na jazyku i na duši. Dá se jíst teplá i studená. Dá se vzít s sebou do zaměstnání i na výlet. Je to taková dobrá kamarádka, která nikdy nezklame. I když některé weby (i ty renomované) píší, že se do ní dají spotřebovat všechny zbytky z ledničky, tak v mém případě to neplatí.

Na 4 porce budeme potřebovat

- 4 tortilly (před použitím každou potřeme štětcem namočeným ve vodě)
- 250 g čerstvých nebo zamražených lesních hub
- 1 větší pórek nakrájený na proužky
- Lžíci sádla
- Sůl
- 1 kávovou lžičku mletého nového koření
- Zapékací misku o průměru 25 cm
- Sádlo na vymazání misky
- 50 g sýru Grana Padano nastrouhaného nebo jiného italského sýra

Na bešamel

- 45 g másla
- 50 g hladké mouky
- ½ l plnotučného mléka
- sůl
- 1 kávovou lžičku rajčatových floků a špetku mletého nového koření
- Pár strouhnutí muškátového oříšku

Dušení hub a pórku **25 minut**

Vaření bešamelu **10 minut**

Zapékání **25 minut na 190 °C (na posledních 5 minut zapnout ventilaci)**

Postup přípravy tortilly s pórkem, houbami a bešamelem

Zapékací misku o průměru 25 cm vymažeme sádlem. Původně jsem ještě vysypávala strouhankou, ale není to potřeba.

Na pánev dáme houby a dusíme je, dokud se všechna tekutina neodpaří. Pak přidáme sádlo, a ještě je chvíli podusíme. Mírně osolíme a dáme stranou. Trvá to přibližně 12 minut.

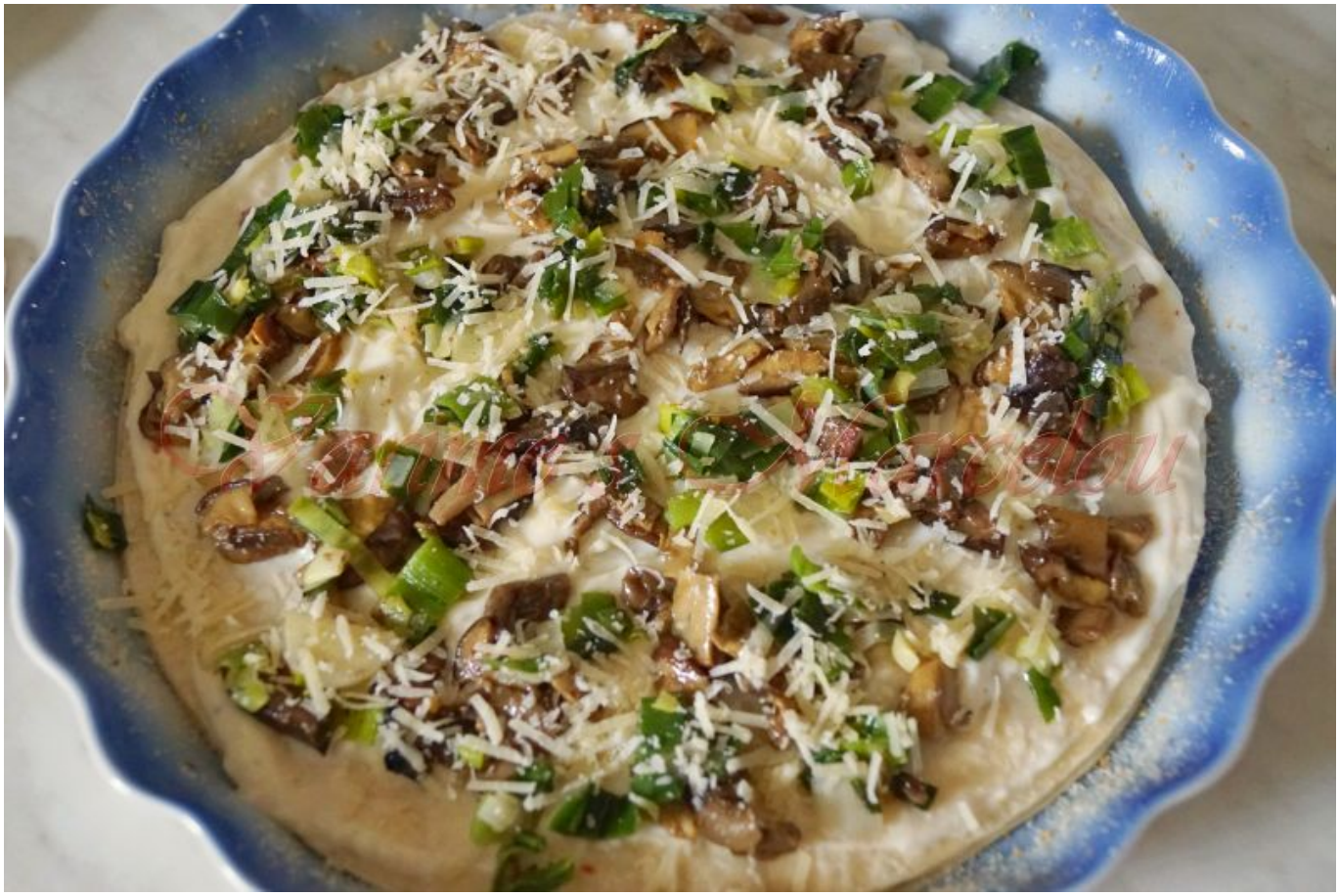


Do uvolněné pánve vhodíme nakrájený pórek, lehce ho podlijeme vodou a necháme podusit. Ke změklému pórku přidáme trochu sádla, osolíme a přidáme i špetku mletého nového koření. Promícháme a zdroj tepla vypneme.

Připravíme si bešamel. V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme mouku a asi minutu mícháme. Za stálého promíchávání metličkou postupně přiléváme mléko, dokud nebude omáčka hladká.

Omáčku povaříme 10 minut. Odstavíme, přidáme špetku muškátového oříšku, osolíme a dochutíme mletým novým kořením a rajčatovými floky.

Na dno zapékací misky položíme první tortillu potřenou vodou, přelijeme ji v tenké vrstvě omáčkou, asi 1/4 z celkového připraveného množství. Položíme další tortillu, potřeme bešamelem a poklademe houbami a pórkem. Posypeme sýrem. Tak postupujeme i u zbývajících dvou tortill. Bešamel, houby, pórek a sýr.



Pečeme 25 minut při teplotě 190 °C. Na posledních 5 minut jsem zapnula ventilaci.

Upečenou tortillu vyndáme z trouby a necháme trochu vychladnout.



Nakrájíme porce, jde to dobře. Z tortill nic nevytéká a ani se netáhne. Jednotlivé porce lze podávat teplé, studené a lze je i ohřívat. Na své chuti nic neztratí. Můžeme přidat nakrájenou jarní cibulku či jakýkoli čerstvý salát.

