



# Quesadilla a domáce tortilly

Na Quesadillu budete potrebovať (1 porcia):

stredne veľkú paradajku, polovicu syra zottarella, hrst' rukoly, 3 plátky sušenej šunky, pár lístkov bazalky, olivový olej, čerstvo mleté čierne korenie, soľ

Na domáce tortilly budete potrebovať (8ks):

3 hrnčeky hladkej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, vrchovatú lyžičku soli, asi 70 g masla alebo bravčovej masti, 3/4 hrnčeka teplej vody

Na jogurtový dip: kvalitný biely jogurt

na jemno nasekaná jarná cibuľka, vločky sušeného chilli, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, olivový olej, pretlačený cesnak

Začnite výrobou tortíll. Z ingrediencií spracujte cesto. Malo by byť pružné a malo by sa s ním ľahko pracovať. Cesto rozdeľte na 8 častí, vytvarujte z nich gule, prikryte textilnou utierkou a chvíľu nechajte odpočívať. Na miernom ohni si rozohrejte kvalitnú panvicu. Vezmite jednu guľu a rozval'kajte ju do kruhového tvaru. Cesto by malo byť tenké. Opatrne placku položte na panvicu a pečte z každej strany. Hotovú tortillu spoznáte jednoducho, mala by mať sem tam vzduchové bubliny a opečené fľaky. Za ten čas, čo sa vám tortilla pečie, môžete spracovať do kruhu ďalšiu guľu. A tak dookola. Hotové tortilly majte vždy prikryté textilnou utierkou.

Na quesadillu budete potrebovať vždy dve tortilly, ktoré budú tvoriť spodnú a vrchnú stranu. Na tortillu položte plátky zottarely. Tá sa pri pečení roztečie a obe placky dokonale spojí. Na syr natrhajte pár lístkov bazalky, pridajte na kolieska nakrájanú paradajku, plátky kvalitnej sušenej šunky, hrst' rukoly a pokojne to prelejte malým množstvom olivového oleja. Nezapudnite na soľ a korenie. Na rozohriatej panvici, znovu na strednom stupni opekajte quesadillu z každej strany asi po 4 minúty.

Jogurtový dip si pripravíte jednoducho: zmiešajte jogurt s jarnou cibuľkou, dochuťte soľou a korením, pridať môžete aj trochu olivového oleja, alebo cesnaku, pre odvážnejších vločkami sušených chilli papričiek.