

Tortilly plněné zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslová dýně 500 g
- sůl a pepř 1 ks
- chilli omáčka 1 lžíce
- máslo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- olivový olej 1 ks
- sýr 200 g
- zakysaná smetana 150 g
- tortilly 8 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dýni oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Rozložíme na vymazaný plech, osolíme, opepříme a pokapeme chilli omáčkou. Přelijeme rozpuštěným máslem a pečeme na 200 asi 15 minut. Cibuli a papriky nakrájíme na nudličky a opečeme v pánvi na rozpáleném oleji. Osolíme, opepříme. Sýr nastrouháme najemno. Tortilly potřeme zakysanou smetanou, posypeme sýrem a naplníme směsí paprik a pečenou dýní. Poté je zabalíme a opečeme nasucho na grilovací pánvi. Zdobíme bylinkami.