

Tostadas

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hladká mouka 450 g
- sádlo 85 g
- voda 200 ml
- sůl 1 lžice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 5

Postup:

1. Mouku promícháme se solí a přidáme změkklé sádlo
2. Těsto zpracováváme opatrně, pomalu přiléváme teplou vodu, hotové pružné necháme odležet zabalené v mokré utěrce
3. Z kousků těsta (1 vrchovatá lžice) vyválíme kulatou placku o průměru asi 10 cm, tu poprášíme hladkou moukou (aby se nám jednotlivé placky nepřilepily) a zakryjeme utěrkou, postup opakujeme, až zpracujeme všechno těsto
4. Na nepřilnavé pánvi jednotlivé placky upečeme na sucho, z obou stran (15 sekund z každé strany)
5. Vychladlé mini tortilly nakonec fritujeme ve větším množství dobře rozpáleného olivového oleje dozlatova.

Doporučení:

V některých receptech se opékání na pánvi vynechává a malé totilly se přímo fritují v oleji.

Poznámka:

Tostadas jsou vlastně klasické mexické tortilly fritované (opečené) v olivovém oleji.