

Tortilla ze žitné mouky na sladko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda 1 balení
- olivový olej 3 lžíce
- čerstvé ovoce 1 sklenice
- žitná mouka 1 hrnek
- med 1 cl
- voda 1.4 hrnek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku, sůl, vodu a olej smícháme do tuhého těsta. Ze vzniklého těsta tvoříme velké tenké placky, cca 1 - 2 mm vysoké a 20 cm široké. Tortilly naskládáme na plech, vyložený pečicím papírem a pečeme z každé strany 1 - 1,5 minuty. Hotové tortilly polijeme medem, přidáme ovoce a nejemno nastrouhanou 80 % čokoládu. Pak už je jen smotáme a podáváme.