Mexické tortilly

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vlasové nudle 200 g
- Vejce 4 ks
- Sýr 100 g
- Slanina 100 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudle uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme zchladnout. V misce rozšleháme vajíčka, osolíme, opepříme, přidáme sýr, slaninu a vychladlé nudle. Vše promícháme.
Lžící děláme na rozpáleném oleji placky a opečeme je po obou stranách. Kdo má rád pikantnější chutě, může přidat mleté chilli papričky nebo jiné koření.
Tortilly chutnají skvěle i s česnekem. Podáváme s čerstvou zeleninou.