

Domácí tortilly se sádlem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 500 g
- sádlo 100 g
- sůl 1 lžička
- horká voda 280 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy dáme mouku, změkklé sádlo a sůl, zalijeme horkou vodou a vypracujeme měkké, hebké a nelepivé těsto. Těsto můžeme vypracovat ručně nebo hnětacími háky, případně v pekárně na správně zvolený program - "těsto bez kynutí a předehtřívání".

Hotové těsto rozdělíme na kousky, z těch vytvoříme kuličky a ty rozvalíme hodně tence. Vyválíme co nejpravidelnější kruhy - podle velikosti teflonové pánve. Já použila hluboký talíř jako vykrajovátko.

Tortilly pečeme nasucho, prudce a krátce, placky pečeme po každé straně asi 30 - 45 sekund. Jen co se vytvoří růžové puchýřky, tortillu otočíme a po upečení z druhé strany ji ihned vložíme mezi přeloženou utěrku, aby neztvrdla.

Hotové tortilly se sádlem, pokud zbudou, ohříváme potřené z obou stran vodou, stačí jen chvíli v mikrovlnné troubě. Případně tortilly ohříváme v troubě na suchém plechu, který jsme také potřeli

vodou, zabráníme tak ztvrdnutí.

Domácí tortilly se sádlem plníme podle chuti a možností. Já dávám například salát, kuřecí maso a rajčata s tatarkou. Celou tortillu zabalím do alobalu, lépe pak drží pohromadě. Každý plní tortilly podle chuti, takže můžou být i bez masa. Jíst se dají i studené.