

# Mexické pšeničné tortilly

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- voda 150 ml
- rostlinný olej 4 lžíce
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 250 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Mexiko

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Všechny ingredience smícháme měchačkou a poté vzniklou hmotu hněteme rukama, až je těsto hladké a nelepí se.

Těsto necháme 30 minut odpočinout a poté jej rozdělíme na 8 dílů. Jednotlivé bochánky vyválíme na tenké placky cca o průměru 20 cm.

Pánev lehce vytřeme olejem a rozpálíme, placky smažíme cca 30 sekund po každé straně. Při smažení zatlačujeme puchýřky, které se na plackách vytváří.

Hotové tortilly necháme zchladnout a plníme podle chuti.