

Mexické Enchiladas

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Príprava tortilly: Zmiešame v miske múku (250 g) s vodou (200 ml), pridáme lyžičku soli. Dobre cesto prehnetieme rukou a potom si ho rozdelíme na 4 časti. Z každej časti si rukou utvoríme guľku. Na linku si natiahneme priehľadnú potravinársku fóliu, a to smerom od seba tak, aby mala aspoň pol metra. Na spodnú časť fólie si položíme guľku cesta a zľahka ju roztlačíme. Potom prekryjeme hornou časťou fólie tak, že guľka bude v strede fólie. Valčekom opatrne rozvalkáme guľku cez fóliu do tvaru tortilly. Fólia slúži na to, aby sa cesto nelepilo. Veľkosťou by mala zodpovedať približne strednému tanieru. Pokiaľ chceme mať tortillu pekne okrúhlu, potom odlepíme z cesta hornú vrstvu fólie, položte na tortillu stredne veľký tanierik dnom nahor a nožom odkrojíme prečnievajúcu časť cesta. Rozohrejeme si nepríľnavú panvicu na vyššiu teplotu (nie je potrebné olej). Tortillu odlepíme z potravinárskej fólie a vhodíme na panvicu. Opečieme z oboch strán, kým sa na tortille neurobia tmavšie zlatisté fliačky a kým sa mierne nenaľúkne. Potom tortillu presunieme na tanier, ktorý aj s tortillou zabalíme do utierky. V teple tortilla zostane pekne mäkká a bude možné ju zmotáť.

Príprava omáčky: V panvici na rozohriatom oleji (10 ml) smažíme olúpanú, nadrobno nakrájanú cibuľu 10 minút dozlatista. Pridáme rozotretý cesnak, čili korenie, paradajkový pretlak, vodu (150 ml) a pozvoľna povaríme 5 minút. Nakoniec omáčku dochutíme soľou, čiernym korením a rímskou rasou. V inej panvici na rozohriatom oleji (20 ml) orestujeme olúpanú, nadrobno nasekanú cibuľu a očistenú, na kocky nakrájanú papriku domäkka. Tortilly rozložíme vedľa seba, každú potrieme lyžicou omáčky, poukladáme na ne zmes cibule a papriky a posypeme nastrúhaným syrom. Trochu syra ponecháme na zapekanie. Strany cesta preložíme do stredu a tortilly zavinieme. Závitky poukladáme do vymasteného pekáča, prelejeme zvyšnou omáčkou a posypeme zvyšným syrom. Pečieme 15 minút v stredne vyhriatej rúre. Enchiladas podávame ako teplý predkrm.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Kukurličná múka 1 kg** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rímska rasca** - 5 g
- **Eidam 30%** - 220 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

