

Mini domáce tortilly s guacamole

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 šálky kukuričnej múky zmiešame so soľou (štipka) a zalejeme 2,5 šálkami vody. Vymiešame cesto, z ktorého tvarujeme guľôčky s priemerom cca 3 cm. Každú guľôčku vložíme medzi 2 hárky papiera na pečenie a pritlačíme niečím kruhovým, vďaka čomu a vytvarujeme malú kruhovú tortillu. Tortilly opekáme z oboch strán na panvici jemne potretej olejom. Tortilly necháme vychladnúť. Guacamole: Dužinu avokáda (3 ks) vylupneme zo šupy a roztlačíme vidličkou. Roztlačené avokádo zmiešame s najemno pokrájanou paprikou, paradajkami (cherry), chilli, pretlačeným cesnakom (6 strúčikov), dochutíme soľou, mletým čiernym korením, citrónovou šťavou. Guacamole ukladáme na tortilly a dozdobíme bylinkami.

Ingrediencie

- **Paprika červená** - 50 g
- **Paprika zelená** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Citróny** - 25 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pažítka** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Pitná voda nesýtená** - 700 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g
- **Kukuričná múka hladká 500 g** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

