

## Pikáns töltött tortilla



Feltöltötte:  
Finta László

### Hozzávalók

4 személyre

4 tortilla lap

16 szelet sajt - lehet vegyesen is: trappista, gouda, mozzarella, füstölt sajt stb.

reszelt sajt (ez is variálható)

sonka vagy tarja (majd tonhállal is elkészítem és megosztom)

só

bors

chili paprika vagy csípő szósz

csemege paprikakrém vagy ketchup

3-4 gerezd fokhagyma vagy fokhagyma granulátum

lilahagyma vagy vöröshagyma

paprika

6 ek. olíva olaj

tojás sárgája

szezámmag vagy egész köménymag

## Elkészítés

Először is a sütőt bekapcsoltam, mert az előkészület viszonylag rövid. A sütőt 190 fokra melegítettem elő, és 15 percre állítottam be. Kezddhet a móka .....

Először elkészítettem egy pikáns kencét. Most az olíva olajhoz só, őrölt borsot, kevés chili ízlést, kevés csemege paprikakémet és zúzott fokhagymát tettem.

Tetszőleges mennyiséget használj, ahogyan Te szeretted!

A hagymát és a paprikát nagyon apróra vágtam.

A tortilla lapot egyenletesen és vékonyan megkentem a kencével. A szélét kb. 3 cm-nél kezdve, elhelyeztem 4 szelet sajtot.

A sajtok közé szórtam elő a hagymát és paprikát. Erre terítettem rá a felvágottat. Nem kell feltétlenül egymást fednie.

Készítettem már formázott sonkával, csirkemell sonkával is. Sőt, ki fogom próbálni füstölt tarjával és tonhallal is.

Reszelt sajtot szórtam a sonkára, a lap két oldalát kicsit behajtottam, majd szépen feltekertem. Azért praktikus behajtani a szélét, mert így nem folyik ki a sajt.

A tepsibe sütőpapírt tettem, és elhelyeztem rajta a 4 tekercset.

A tortilla tetejét tojás sárgájával megkentem. Mivel nem volt itthon szezámmag, ezért egész köménymaggal szórtam meg.

Ha nem akarsz megszórni, az sem fog elvenni az élményből!

A tepsibe sütőpapírt tettem, és elhelyeztem rajta a 4 tekercset.

Írány az előmelegített sütő, és 15 perc múlva már készen is az ízletes töltött tortilla.

Szeletelve tálaltam és kezdődhetett a családi vacsora.

Jó étvágyat kívánok hozzá!

Kitchen  Spoon

Kitchen  Spoon

[www.kitchenspoon.hu](http://www.kitchenspoon.hu)