

Zeleninové tortilly

Potrebuje

- - 600 g zemiakov
- - 1 červená paprika
- - 1 malá cuketa
- - 4 vajíčka
- - 100 ml smotana
- - 100 g Karička tehla
- - pažítka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - tymián

Postup

Zemiaky uvaríme v osolenej vode a nakrájame ich na tenké časti. Papriku nakrájame na tenké pásiky a cuketu tiež na tenké kúsky. Zeleninu opečieme na olivovom oleji. Zmiešame zemiaky, zeleninu, pažítku, tymián, soľ, korenie, zalejeme smotanou zmiešanou s nastrúhanou Karička tehlou. Zmes rozdelíme do mafinových formičiek a vo vyhriatej rúre na 200°C pečieme asi 20 minút dozlatista.

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 12