

# Tortilla s Karička grilovaným syrom, tzatziki a batatovými hranolčkami

## Potrebuje

- - 200 g Karička syr typu Halloumi Bylinky
- - cherry paradajky
- - tortilly
- - olivový olej
- - červená cibuľa
- - #Tzatziki
- - 150 g uhoriek
- - 140 g gréckeho jogurtu
- - 1 PL citrónovej šťavy
- - vetvička kôpru
- - 2 strúčiky cesnaku
- - #Batatové hranolčky
- - 500 g batatov
- - 1 ČL sušeného rozmarínu
- - ½ ČL soli
- - ½ ČL mletej červenej papriky
- - 2 PL olivového oleja
- - ½ ČL sušeného cesnaku

## Postup

1. Bataty očistíme a nakrájame na rovnomerné hranolčky. V miske zmiešame hranolčky s olivovým olejom a primiešame koreniny: rozmarín, mletú červenú papriku, sušený cesnak a soľ.
2. Hranolčky poukladáme na papier na pečenie a pečieme v rozohriatej rúre na 220 °C 20 minút, otočíme a pečieme ďalších približne 5 minút.
3. Tzatziki spravíme takto: uhorky očistíme, nastrúhame na strúhadle, primiešame jogurt, pokrájaný kôpor, pretlačený cesnak a citrónovú šťavu.
4. Uhorky nakrájame na mesiačky, cherry paradajky na kolieska a cibuľu na drobné kúsky.
5. Karička syr typu Halloumi Bylinky nakrájame na plátky a opečieme na zohriatom oleji z oboch strán.
6. Na tortillu natrieme tzatziki, poukladáme uhorky, cherry paradajky, cibuľu a chrumkavý Karička syr typu Halloumi.
7. Hotovú tortillu zrolujeme a podávame s batatovými hranolčkami.

---

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: