

# Zapečené tortilly so syrom a šunkou

## Potrebuje

- - 2 tortilly s priemerom 25 cm
- - 100 g šunky s 90 % obsahom mäsa (8 plátkov)
- - 2 x Karička Ementáler plátky 100 g (8 plátkov)
- - 100 g paradajkového pyré
- - 1 ČL provensálskych bylínok
- - soľ
- - #Ďalej potrebujeme:
- - formu na pečenie s rozmermi 21 x 12 cm
- - slnečnicový olej na potretie formy
- - čerstvú petržlenovú vňať na posypanie

## Postup

1. V miske zmiešame paradajkové pyré, provensálske bylinky a soľ.
2. Na tortillu rovnomerne natrieme paradajkovú zmes.
3. Poukladáme 4 plátky šunky a 4 Karička Ementáler plátky.
4. Tortillu zrolujeme a nakrájame na plátky široké 2 cm.
5. Formu na pečenie jemne potrieme slnečnicovým olejom.
6. Nakrájané tortilly poukladáme vedľa seba do formy.
7. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňov Celzia 15 minút.
8. Po upečení posypeme čerstvou petržlenovou vňaťou a podávame.

ZERO WASTE TIP: Ak vám zostanú kúsky tortíl, vložte ich do menšej misky a zapečte s kúskami syra a rozšľahaným vajíčkom.

<https://www.youtube.com/watch?v=PIJd1q6UiXc>

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: