

Quesadilla o smaku lata :-)



Autor: **Parmenion**
Przepisów: **11** Ocena: **92**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 4 placki tortilla
- jeden średni patison
- jedna mała cukinia
- jedna mała cebula
- 2 duże pomidory
- 200g kukurydzy (może być z puszki)
- 300g startego żółtego sera
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka harrisy (pasty z ostrych papryczek chilli)
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- sól morska do smaku
- 1 łyżeczka suszonego czosnku niedźwiedziego do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Patison, cukinie i cebulę myjemy, obieramy, i kroimy w drobną kostkę.
- 2 Na patelni podsmażamy w kolejności cukinie, patisona i cebulę, oraz wyciśnięty przez praszkę czosnek, dodając każdy kolejny składnik po lekkim zarumienieniu się poprzedniego. Na koniec wrzucamy kukurydzę.
- 3 Pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skórki kroimy na dość grube plastry. Wrzucamy na patelnię podsmażamy z pozostałymi składnikami.
- 4 Dodajemy sos sojowy, cukier, harrise, paprykę.
- 5 Pozwalamy gotować się wszystkiemu kilka minut na mocny ogień, tak żeby wszystkie smaki połączyły się ze sobą, i odparowała większość wody. Doprawiamy solą.
- 6 W okrągłej formie wielkości placków tortilla układamy warstwami placki przekładając je sosem i posypując serem, ostatni z placków tylko posypujemy serem.
- 7 Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 20min.
- 8 Po wyjęciu z pieca posypujemy Quesadille czosnkiem niedźwiedzim, dla dekoracji i smaku.

Twoje notatki do przepisu: