Mexické Enchiladas

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Příprava tortilly: Smícháme v misce mouku (250 g) s vodou (200 ml), přidáme lžičku soli. Dobře těsto prohněteme rukou a pak si ho rozděllíme na 4 části. Z každé části si rukou utvoříme kuličku. Na linku si natáhneme průhlednou potravinářskou folii, a to směrem od sebe tak, aby měla alespoň půl metru. Na spodní část folie si položíme kuličku těsta a lehce ji rozmáčkneme. Pak překryjeme horní částí folie tak, že kulička bude ve středu folie. Válečkem opatrně rozválíme kuličku přes folii do tvaru tortilly. Folie slouží k tomu, aby se těsto nelepilo. Velikostí by měla odpovídat přibližně střednímu talíři. Pokud chceme mít tortillu hezky kulatou, pak odlepíme z těsta horní vrstvu folie, položte na tortillu středně velký talířek dnem nahoru a nožem odkrojíme přečnívající části těsta. Rozehřejeme si nepřilnavou pánev na vyšší teplotu (není třeba olej). Tortillu odlepíme z potravinářské folie a vhodíme na pánev. Opečeme z obou stran, dokud se na tortille neudělají tmavší zlatavé flíčky a dokud se mírně nenafoukne. Pak tortillu přesuneme na talíř, který i s tortillou zabalíme do utěrky. V teple tortilla zůstane hezky měkká a bude možné ji smotat.

Příprava omáčky: V pánvi na rozehřátém oleji (10 ml) smažíme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli 10 minut dozlatova. Přidáme rozmělněný česnek, chilli koření, rajčatový protlak, vodu (150 ml) a zvolna povaříme 5 minut. Nakonec omáčku dochutíme solí, pepřem a římským kmínem. V jiné pánvi na rozehřátém oleji (20 ml) orestujeme oloupanou, nadrobno nasekanou cibuli a očištěnou, na kostičky nakrájenou papriku doměkka. Tortilly rozložíme vedle sebe, každou potřeme lžící omáčky, poklademe směsí cibule a papriky a posypeme nastrouhaným sýrem. Trochu sýru ponecháme na zapékání. Strany těsta přeložíme do středu a tortilly zavineme. Závitky urovnáme do vymaštěného pekáče, přelijeme zbylou omáčkou a posypeme zbylým sýrem. Pečeme 15 minut ve středně vyhřáté troubě. Enchiladas podáváme jako teplý předkrm.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 7 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 220 g
- **Pitná voda nesycená** - 350 g
- **Kmín římský 30 g** - 5 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kukuřičná mouka Harimasa 1 kg** - 250 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE