

Tortillové košíčky

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Šunku, sýr, rajčata a bazalku nakrájíme na drobno. Smícháme smetanu s vejcem a zbytkem surovin. Z plátků tortilly vykrojíme ozdobným vykrajovátkem kolečka tak, aby seděly do maffinové formy. Uložíme do formy a nalijeme připravenou směs. Pečeme asi 8-10 minut přikryté alobalem. Poté odkryjeme, zasuneme do každého košíčku srolovaný salám jako růžičku a dopečeme dorůžova. Můžeme podávat teplé i studené.

Ingredience

- Vejce - 50 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Bazalka čerstvá - 3 g
- Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g - 45 g
- Královská šunka, kráj. 100 g - 15 g
- Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g - 30 g
- Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g - 50 g
- Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml - 10 g
- Paprikáš krájený 100 g - 15 g
- Česnek sušený granulovaný 25 g - 2 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g

