

DOMĀ•CĀ• TORTILLY

StĀ™eda, 25 Ā™Ā-jen 2017

Tortilla (španĀ›lská výslovnost tortija, pĀ›vodním významem dortík) je druh tenkého chleba, placka, pĀ›vodem z španĀ›lské resp. arabské kuchynĀ› jako placka z cizrny, která byla jako název pĀ™es španĀ›lské dobyvatele pĀ™enesena do Nového svĀ›ta. MĀ›Ā¼e být nejĀ›astĀ›ji z pšeniĀ›né nebo kukuĀ™iĀ›né mouky.

Následující recept je bez droĀ¼dí a vajĀ›ek. Znáte? Pokud ne, podívejte se a pĀ™ípadnĀ› zkuste… Tortilly mĀ›Ā¼ vším co vás napadne. Fazolemi, rajĀ›aty, avokádem, sýrem, grilovaným masem, zeleninovým salátem...

Ingredience 350 g hladké mouky, dá se pouĀ¼ít i celozrnná mouka pšeniĀ›ná jemnĀ› mletá, (je nutriĀ›nĀ› hodnotnĀ›jši)

150 ml vody

30 ml sluneĀ›nicového oleje

5-7 g soli PĀ™íprava Všechny ingredience vypracujte v hladké tuĀ¼ši tĀ›sto v robotu, nebo ruĀ›nĀ›. TĀ›sto nechte odpoĀ›nout pod potravinĀ™skou fólií alespoĀ› 30 minut. TĀ›sto rozdĀ›lte na 10 dílĀ›. KaĀ¼dý ještĀ› jednou propracujte a pomouĀ›nĀ›te. Vyválejte placky cca 2 mm tlusté. TĀ›sto mĀ›Ā¼ete také vytáhnout rukami, nebo ho poloĀ¼it na sklenici a kraje natáhnout. NepĀ™ilnavou pánev si rozpalte, potom stáhnĀ›te na stĀ™ední oheĀ›, kaĀ¼dou placku peĀ›te na sucho 20–30 sekund. Hotové placky dávejte do navlhĀ›ené útĀ›rky, aby vám neztvrdly. PĀ™ípadnĀ› ještĀ› pĀ™ikrýt mísou, pak jsou pĀ›knĀ› jako ve skleníku. Pokud tortilly všechny nesníte, mĀ›Ā¼ete je zmrazit, proloĀ¼te kaĀ¼ peĀ›icím papírem, abyste si mohli postupnĀ› odebírat potĀ™ebné množstvĀ›. Placky se hodí také na zapékání. NaplĀ›te je smš oblíbené zeleniny; já mám ráda cukety a lilky, které si orestuju na olivovém oleji, mĀ›Ā¼ete pĀ™ídat i uvaĀ™enou cizrnu, posypat oblíbeným sýrem a zapéct v troubĀ›. KATEĀ›INA