

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 pouĀ¼it 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 alespoĀ¼ 30 minut. TĀ›sto rozdĀ›lte na 10 dílĀ¼. 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 oheĀ¼, 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 množstvĀ¼. Placky se hodí také na zapékání. NaplĀ¼te je smš oblíbené zeleniny; já mám ráda cukety a lilek, které si orestuju na olivovém oleji, mĀ›Ā¼ete pĀ™ídat i uvaĀ™enou cizrnu, posypat oblíbeným sýrem a zapéct v troubĀ›. KATEĀ¼INA