

טורטייה עם רצועות שניצל תירס טבעול, אבוקדו, סלסה פלפלים וכוסברה



רכיבים

- שניצל תירס
- 2/1 1/2 לימון
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- 2/1 1/2 בצל סגול
- עגבנייה
- פלפל צהוב
- 2/1 1/2 פלפל ירוק חריף
- 2/1 1/2 כוס כוסברה
- טורטייה תירס
- 2/1 1/2 לימון
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור
- אבוקדו

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את השניצלים על תבנית עם נייר אפייה, צולים בתנור כ-12 דקות, עד להזהבה.
2. מצננים, וחותכים לרצועות בעובי 1 ס"מ.
3. קולפים את האבוקדו ומועכים גס בקערה, מוסיפים את מיץ הלימון, שמן זית, מלח ופלפל.
4. מערבבים בקערה נפרדת יחד את העגבניות, פלפלים, בצל סגול, כוסברה, לימון, שמן זית, מלח ופלפל.
5. מחממים קלות את הטורטיות בתנור החם, כ-5 דקות.
6. מניחים טורטייה על משטח עבודה, מורחים בכף גדושה של אבוקדו. מפזרים במרכז סלט פלפלים, ומעל את רצועות השניצל. מגלגלים ומגישים מיד. בתיאבון!

20 דקות

6 servings 6