

קסדייה עם איולי שום



רכיבים

- עלי טורטייה
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- כפות איולי שום
- צנצנת ארטישוק משומר
- גבעולים בצל ירוק
- פלפל ירוק חריף
- כפות שמנת חמוצה (להגשה)
- כפות מטבל סלסה (להגשה)

הכנה

1. פורסים דק את הבצל הירוק והפלפל החריף.
2. חותכים לפלחים דקים את הארטישוק.
3. מניחים את הטורטיות על משטח עבודה.
4. מורחים על הטורטיות איולי שום.
5. מפזרים גבינה על חצי טורטייה.
6. מסדרים על הגבינה ארטישוק, בצל ירוק ופלפל חריף.
7. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.
8. מקפלים את הטורטייה לחצי על גבי המילוי.
9. מחממים מחבת גדולה.
10. כשהמחבת חמה קולים את הטורטייה 2-3 דק מכל צד עד שהן מזהיבות והגבינה נמסה.
11. מגישים עם שמנת חמוצה ורוטב סלסה.

10 דקות

4 4