

טורטייה פרגית ונאצ'וס



רכיבים

- גרם פרגיות חתוכה לקוביות קטנות
- 2/1 1/2 כפית סודה לשתייה
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות דבש
- שיני שום כתושות
- כפות שמן זית
- גרם נאצ'וס טבעי
- 2/1 1/2 כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפות מיונז
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף פסטו
- שיני שום כתושות
- טורטייה
- אבוקדו פרוס
- עלה חסה פרוסה דק

הכנה

1. להכנת הפרגית: שמים בקערה את הפרגית וסודה לשתייה ומניחים בצד ל-5 דקות. מוסיפים 2 כפות רוטב טריאקי, 2 כפות סויה, 2 כפות דבש, 3 שיני שום כתושות ומלח ופלפל לפי הטעם. מחממים 2 כפות שמן זית במחבת, מקפיצים את הפרגית עד שהיא מבושלת ומתקרמלת. מסירים מן האש.
2. להכנת נאצ'וס בטריאקי: שוברים את הנאצ'וס לשברים קטנים, מוסיפים 1 1/2 כפות רוטב טריאקי ומערבבים לפיזור.
3. להכנת ממרח שום צ'ילי פסטו: מערבבים 2 כפות מיונז, 1 כף רוטב צ'ילי מתוק, 1 כף פסטו ו-2 שיני שום כתושות.
4. להרכבה: מניחים טורטייה, מורחים את הממרח שום צ'ילי פסטו רק במרכז בנדיבות, מעליו פרגית, שברי נאצ'וס טריאקי, חסה ומעל הכל אבוקדו. מקפלים פנימה את הטורטייה לקבלת משושה ומניחים על גבי הטוסטר כשהפתח כלפי מטה. מחממים בטוסטר כ-4 דקות עד שהטורטייה חמה ומעט קריספית.

20 דקות ⌚

2 2 ⊕