

Tortille z soczewicą

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



dla smakoszy tortilli

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- czerwona soczewica - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- ząbki czosnku - 3 szt.
- papryczki chilli - 2 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- tortille - 12 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Soczewicę zalać 1/2 litra wody i gotujemy do miękkości. Na maśle podsmażamy posiekaną cebulę, czosnek i pokrojone papryczki chilli. Dodajemy do odcedzonej soczewicy i miksujemy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Przygotowaną masą smarujemy podgrzane placki tortilli i zwijemy w rulony.

Jak podawać?

na gorąco