



przepisy.pl

Quesadillas z guacamole



Składniki:

- tortilla - 8 sztuk
- ser żółty - 500 gramów
- różnokolorowe papryki - 3 sztuki
- liście sałaty - 6 sztuk
- guacamole - 0.5 szklanek
- olej - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój w dużą kostkę, ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
2. Na środek każdej tortilli wsyp 0,5 szklanki sera, złóż na pół i dociśnij brzegi, aby ser nie wypadł.
3. Tortille smaż na dużej patelni na rozgrzanym oleju po około 2 minuty z obu stron. Przełóż na talerze.
4. Każdą pokrój w 3 trójkąty. Posmaruj pastą guacamole i udekoruj papryką. Serwuj na liściach sałaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl