



Tortilla z brokułami

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- woda - 125 mililitrów
- marchewka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 100 gramów
- sól - 0.5 łyżeczek
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- papryka żółta - 1 sztuka
- rzodkiewka - 4 sztuki
- ementaler - 400 gramów
- smalec - 0.5 łyżek
- różyczki brokuła - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj ze smalcem i solą, powoli dodawaj wodę zagniatając ciasto.
2. Gdy ciasto będzie gładkie, rozwałkuj je cienko pomiędzy 2 pergaminowymi kartkami, smaź na patelni na złoty kolor bez dodatku tłuszczu.
3. Brokuły starannie umyj, podziel na mniejsze części i blanszuj 3-4 minuty w osolonym wrzątku.
4. Rzodkiewki umyj, pokrój w kostkę. Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o małych oczkach.
5. Paprykę umyj, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w kostkę. Ser zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
6. Tak przygotowane składniki farszu starannie wymieszaj, dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową, połącz za pomocą śmietany.
7. Płaty tortilli wyłóż farszem. Zawień ruloniki, poukładaj obok siebie w żaroodpornym naczyniu. Zapiekać 15 minut w temperaturze 200 stopni.

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