



przepisy.pl

Tortilla z komosy ryżowej



Składniki:

- komosa ryżowa biała - 6 szklanek
- mąka pszenna - 1 szklanka
- ryż brązowy - 2 szklanki
- sól - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżeczka
- tłuszcz kokosowy - 4 łyżki
- gorąca woda - 1.25 szklanek

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

 30 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Komosę i ryż umieść w kielichu blendera. Ziarna zmiksuj na mąkę, a następnie przesiej przez sito. Potrzebujemy około 4 szklanek czystej mąki z komosy i ryżu.
2. W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki. Zagniatając, ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Ciasto podziel na 4-5 kulek. Każdą kulkę z osobna spłaszcz rozwałkowując ją pomiędzy dwoma pergaminami. Wierzch placka oprószaj mąką, aby się nie przyklejały. Ciasto rozwałkuj do grubości około 2 cm.
3. Do rozwałkowanego placka przyłóż duży talerz, przy jego pomocy wykrój okrągłą tortille.
4. Tortille każdą z osobna umieść na teflonowej patelni, smaż powoli po około 1 minuty z każdej strony. Placki układaj jeden na drugim, przykrywając folią plastikową, aby zmiękły.

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