



Tortilla z mąki gryczanej

przepisy.pl



Składniki:

- mąka gryczana - 4 szklanki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- sól - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżeczka
- tłuszcz kokosowy - 4 łyżeczki
- ciepła woda - 200 mililitrów
- mielone ziarna siemienia lnianego - 4 łyżki

 30 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziarna siemienia zmiel w mikserze lub rozetrzyj na miazgę w móździercu.
2. W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki. Zagniatając, ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Ciasto podziel na średniej wielkości kule. Każdą kulę z osobna spłaszcz rozwałkując ją po między dwoma pergaminami do grubości około 2 cm, oprószając jednocześnie wierzch placków mąką.
3. Do rozwałkowanego placka przyłóż duży talerz, przy jego pomocy wykrój okrągłą tortillę.
4. Tortillę każdą z osobna umieść na teflonowej patelni i smaż każdą 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