



przepisy.pl

# Zapiekane tortille z grzybowym kaszotto



 35 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- grzyby suszone - 6 sztuk
- pomidory - 8 sztuk
- pieczarki - 6 sztuk
- Kaszotto grzybowe Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- parmezan tarty - 25 gramów
- żółty ser - 50 gramów
- śmietana kwaśna gęsta - 3 łyżki
- tortille - 6 sztuk
- pestki słonecznika - 2 łyżki
- oliwa z suszonych pomidorów - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby suszone zalej 250 ml gorącej wody i odstaw na 15 minut. Po tym czasie odsącz je i pokrój w cienkie paseczki. Pomidory również pokrój jednakowo. Cebulę pokrój w kostkę a natkę posiekaj. Pieczarki pokrój w „ósemki”. Ziarno słonecznika upraż na patelni.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cebulę, posiekany czosnek, dodaj grzyby, pomidory oraz pieczarki i smaż chwilę razem. Następnie wsyp zawartość opakowania Knorr i wymieszaj. Całość zalej grzybowym wywarem i gotuj pod przykryciem ok. 15 minut. Dodaj śmietanę i wystudź.
3. Po tym czasie do kaszy dodaj parmezan i natkę pietruszki. Wymieszaj, dodaj pestki słonecznika i dopraw do smaku.
4. Przygotowany farsz nałóż na placki tortilli i zawiń w kopert tak, aby farsz nie wydostawał się na zewnątrz.
5. Zawinięte tortille ułóż w naczyniu żaroodpornym lub na blasze, posyp żółtym serem i zapiecz na rumiany kolor w nagrzanym do 180 st. C piekarniku – 8 minut. Podawaj na ciepło z łyżką kwaśnej śmietany.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)