



Tekst i zdjęcie: **KarolaM** - Kuchcik (85)

Quesadilla z łososiem

Quesadilla to tradycyjne danie kuchni meksykańskiej przygotowywane z tortilli i roztopionego sera.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- łosoś wędzony, 100 g
- ser żółty, 50 g
- bakłażan, 50 g
- tortilla, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Pokrój bakłażana w plasterki i ugrilluj w opiekaczu (np. w opiekaczu do kanapek) . Podgrzej lekko tortille w mikrofalówce. Ułóż na jednej z nich ser żółty, łososia i bakłażana. Posyp ulubionymi przyprawami i przykryj drugą tortillą. Włóż tortille do opiekacza i zostaw na ok. 3 minuty. Po wyjęciu pokrój tortillę na 4 części. Podawaj z ketchupem, majonezem lub dipem guacamole Santa Maria.

