**Autor**Andrea Lovrić

ShareTweetSaveEmail
1

Način pripreme tijesta:
Pomiješati sve sastojke te umijesiti glatko tijesto.
Ostaviti tijesto na sobnoj temperaturi 30 minuta u plastičnoj vrećici.
Posuti podlogu sa malo brašna i podijeliti tijesto u 10 loptica.
Svaku razvaljati u oblik tortilje i peći na laganoj vatri na tavi bez ulja nekoliko minuta sa svake strane dok ne poprime zlaćanu boju.
Gotove tortilje posluziti uz domaći umak od avokada i Zvijezda majoneze.
Način pripreme domaćeg umaka od avokada i Zvijezda majoneze:
Tvrdo kuhana jaja prerezati na pola te odvojiti žumanjac od bjeljanka.
Dodati žumanjac u preostale sastojke i sve izmiksati štapnim mikserom.
Bjelanjke puniti pripremljenim namazom i ukrasiti kriškama tanko rezane svježe rotkvice i sitno sjeckanim svježim vlascem.
Dobar tek!

500 g Glatkog brašna
10 g Soli
45 g Zvijezda majoneze
250 g Mlake vode
250 g Svježeg špinata
2 kom. Mozzarella
150 g Dimljene pancete
Domaći umak od avokada i Zvijezda majoneze
1 kom. Avokado
4 kom. Kuhana žumanjca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg vlasca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg peršina
2 čajna žličica Teriyaki umaka
2 čajna žličica Umaka od soje
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
prstohvat soli
2 kom. Tanko narezane svježe rotkvice

Sok od pola limuna
1 kom. Svježa rotkvica
prstohvat vlasca za ukrašavanje



NAMIRNICE

500 g Glatkog brašna
10 g Soli
45 g Zvijezda majoneze
250 g Mlake vode
250 g Svježeg špinata
2 kom. Mozzarella
150 g Dimljene pancete
Domaći umak od avokada i Zvijezda majoneze
1 kom. Avokado
4 kom. Kuhana žumanjca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg vlasca
1 čajna žličica Sitno nasjeckanog svježeg peršina
2 čajna žličica Teriyaki umaka
2 čajna žličica Umaka od soje
1,50 jušna žlica Zvijezda majoneze
prstohvat soli
2 kom. Tanko narezane svježe rotkvice
Sok od pola limuna
1 kom. Svježa rotkvica
prstohvat vlasca za ukrašavanje

Način pripreme

1

Način pripreme tijesta:
Pomiješati sve sastojke te umijesiti glatko tijesto.
Ostaviti tijesto na sobnoj temperaturi 30 minuta u plastičnoj vrećici.
Posuti podlogu sa malo brašna i podijeliti tijesto u 10 loptica.
Svaku razvaljati u oblik tortilje i peći na laganoj vatri na tavi bez ulja nekoliko minuta sa svake strane dok ne poprime zlaćanu boju.
Gotove tortilje posluziti uz domaći umak od avokada i Zvijezda majoneze.
Način pripreme domaćeg umaka od avokada i Zvijezda majoneze:
Tvrdo kuhana jaja prerezati na pola te odvojiti žumanjac od bjeljanka.
Dodati žumanjac u preostale sastojke i sve izmiksati štapnim mikserom.
Bjelanjke puniti pripremljenim namazom i ukrasiti kriškama tanko rezane svježe rotkvice i sitno sjeckanim svježim vlascem.
Dobar tek!

Mi nemamo problemos jer imamo Zvijezda majonezos
NAMIRNICENačin pripreme