Tortilje s patlidžanom, rajčicom, mozzarellom i ribanim sirom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
2 tortilje

Sastojci

20 + 10 ml K Plus maslinovog ulja
1 patlidžan
1 rajčica
30 g K Plus kečapa
100 g K Plus mozzarelle
20 g K Plus ribanog sira
2 Hrusty tortilje
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Patlidžan narežite na tanje ploške, posolite i ostavite 10 minuta da pusti vodu. Tekućinu koju je ispustio pobrišite kuhinjskim ručnikom. U tavi zagrijte 10 ml ulja pa na srednjoj vatri pecite patlidžan, 5 minuta sa svake strane. Na donjoj polovici tortilje, po sredini, napravite rez.

Na donju lijevu četvrtinu stavite žličicu kečapa, na gornju četvrtinu tortilje složite pečeni patlidžan i preko njega kriške narezane rajčice, desno pospite ribani sir, a ispod njega složite narezanu mozzarellu. Četvrtinu tortilje s kečapom preklopite na patlidžan i rajčicu, potom preklopite na ribani sir, a zatim i na mozzarellu.

Na tavi zagrijte 5 ml ulja i na srednjoj vatri pecite tortilju 3 minute sa svake strane. Ponovite s drugom tortiljom.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na
našem YouTube
kanalu.