

Тортила пица с бели и кафяви печурки

Продукти за соса:

домати (белени и нарязани от консерва), стар лук, пънчетата на гъбите, зехтин, черен пипер, сол, щипка захар.

За пиците: царевични тортили, бели и кафяви печурки, пресен лук, рендосан кашкавал, черен пипер, зехтин.



Приготвяне :

Рецепта без пропорции. Толкова са вкусни, че никога не стигат. Подготвяме си гъбите – почистваме ги от пънчетата, измиваме ги, подсушаваме ги и ги нарязваме на филии. След което пристъпваме към соса. В тиган се запържва ситно нарязания лук в малко зехтин. Прибавят се почистените и нарязани на ситно пънчета от гъбите. Огъня се намаля, добавят се и доматиите. Овкусява се със сол, щипка захар и черен пипер на вкус. Похлупва се с капак, бърка се от време на време. Соса е готов, когато се сгъсти. В тавичка, покрита с хартия за печене се поставя тортилата. Намазнява се от двете страни с няколко капки зехтин. Намазва се с малко доматиен сос. Нарездат се нарязаните на филии гъби, посипва се с кашкавал, пресен лук нарязан на ситно и се овкусява с малко черен пипер и зехтин. Пече се в предварително загрята фурна на 180 ° за 10-15 минути. И така докато ви свършат продуктите.

Не прекалявайте с плънката, защото основата е тънка.

Добър апетит !