



Domáce tortily so syrovým dipom

Potrebujeme:

2 hrnčeky	hladká múka
1 KL	soľ
1 hrnček	horúca voda
1/4 KL	prášok do pečiva
90 g	tuk na pečenie

Postup:

Múku, soľ, prášok do pečiva a tuk zmiešame, kým sa tuk v hmote nestratí. Prilejeme teplú vodu a vymiesime hladké a nelepivé cesto, ak treba prisýpame múku. Cesto rozdelíme na časti (gul'ky). Gul'ku vyvaľkáme na tenkú asi 1 mm hrubú placku, vaľkáme iba jedným smerom inak sa cesto potrhá. Pečieme na suchej dobre rozpálenej teflónovej panvici asi 1 minútu z každej strany.

Syrový dip

Potrebujeme:

tvrdý syr – udený a neúdený
kyslá smotana
biely jogurt
vajíčko - bielko
bylinky
cesnak



Postup:

Uvaríme si vajíčko. Syr si najemno nastrúhame. Pridáme nadrobno nakrájané vajíčko- bielko, lyžica smotany a bieleho jogurtu. Zmes dochutíme soľou, korením a bylinky. Všetko spolu vymiešame do peny. Podľa chuti môžeme pridať aj cesnak.