Torttila s quacamole

Bylinky 9/2016 · Na 2 porce

Ingredience

- 12 cherry rajčátek
- 2 torttilové placky
- 2 zralá avokáda
- česnek — 1 stroužek
- cibule — 1
- 1 ledový salát
- citronová šťáva
- sůl

Postup

Avokáda omyjeme, rozpůlíme, odstraníme pecky a vydlabeme dužinu. Dužinu rozmačkáme vidličkou nebo rozmixujeme. Přidáme prolisovaný česnek, drobounce nasekanou cibuli, osolíme a dochutíme citrónem. Rajčátka rozpůlíme, odstraníme dužninu a nakrájíme na kousky. Ty smícháme s avokádem. Torttily pomažeme quacamole a obložíme salátem. Dva protější okraje přehneme kousek k sobě a torttilu stočíme. V polovině šikmo překrojíme. Pokud jsou placky příliš tuhé, nahřejeme je pár vteřin v troubě.

Zdroj: cilka.eu