



Тортилья — пирог с грибами

Визуальный рецепт
от DAREBEE

© darebee.net

300 г грибов
70 г замороженного шпината или кале
1 луковица (факультативно)
½ чашки ~ 100 мл молока
1 ст.л рисовой муки
2 лепешки тортилья

ВАРИАНТЫ: добавьте 2 столовые ложки
пищевых дрожжей.

2 ПОРЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ

1. Нарезьте лук и грибы кубиками. Поместите грибы, лук и замороженный шпинат в сковороду. Приправьте по вкусу и перемешайте. Готовьте на среднем огне, накрыв крышкой, в течение 20 минут.

2. Растворите рисовую муку в молоке и добавьте в грибную смесь. Хорошо перемешайте, добавьте пищевые дрожжи, если используете, и готовьте еще 2 минуты.

3. Выложите ½ часть смеси на тортилью, затем оставшуюся половину на вторую. Сложите тортилью пополам.

4. Обжарьте или запеките тортилья по 2 минуты с каждой стороны - до поджаристой корочки. Разрежьте на две части и подавайте горячими.

