



Snídaňová quesadilla se sýrem a avokádovou salsou

Na 4 porce

4 kukuřičné tortilly
6 vajec
2 cm zelené chilli papričky,
nadrobno
100 g strouhaného čedaru
100 g strouhané mozzarely
light
100 g šunky s vysokým ob-
sahem masa, nadrobno
2 hrsti baby špenátu
2 menší hrsti koriandru,
nasekaného
2 lžíce olivového oleje

Na avokádovou salsu:

2 avokáda, na malé kostičky
2 menší hrsti koriandru
2 lžíce nasekané pažitky
šťáva z jedné limety
2 lžíce olivového oleje
sůl
čerstvě mletý pepř

Máte na víkend návštěvu a chystáte se nakrmit více strávníků? Quesadilla je jasná volba. Navíc se dá zamrazit, pokud vám nějaká zbyde. Tento recept je bonus pro líná nebo úspěšná rána.

1. V misce smícháme ingredience na salsu.
2. V pánvi rozejdeme lžící oleje a osmažíme na něm dokřupava šunku.
3. Do pánve vyklepneme vajíčka a rychlým mícháním vytvoříme míchaná.
4. Na dvě tortilly poklademe vejce, chilli papričku, koriandr, špenát a strouhané sýry. Přiklopíme zbylými dvěma tortillami.
5. Ve velké pánvi si rozejdeme zbylý olej a na středním plameni opečeme postupně obě tortilly dozlatova, z každé strany zhruba 3 minuty.
6. Podáváme překrájené na trojhránky, s avokádovou salsou.