



Quesadillas z pomidorową salsą

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski, z grilla](#)

Kuchnia (region): [meksykańska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pomidory - 3 szt.

czerwona cebula - 1/2 szt.

papryczka chilli - 1 szt.

cebulka młoda - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek

kolendra posiekana - 1 łyżka

bazylija posiekana - 1/2 łyżka

limonka - 1/2 szt.

tortilla - 4 szt.

ser feta - 70 g

oliwa lub olej - trochę

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyć pomidory i wypestkować, cebulę czerwoną i czosnek obrać, papryczkę i cebulkę oczyścić. Czosnek wcisnąć do miski, pozostałe przygotowane warzywa pokroić w kostkę i wymieszać z czosnkiem. Dodać zioła, doprawić solą i pieprzem. Na koniec wcisnąć sok z połowy limonki i dodać oliwę. Całość wstawić do lodówki i pozostawić na kilka godzin do wymieszania się aromatu warzyw i ziół.

Placki tortilli podpiec delikatnie z jednej strony na patelni (najlepiej grillowej lub na grillu) z paroma kroplami oleju. Później obrócić placki, a na podpieczoną stronę rozsmarować pomidorową salsę. Na salsę pokruszyć fetę. Tortille poskładać na pół, i przypiekać na odrobinie oleju z obu stron do przyrumienienia.