Ziołowe tortille z warzywami i kabanosem

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- tortille z ziołami - 3-4 szt.
- cukinia - 20 dag
- dynia - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- kabanosy z drobiu - 3-4 szt.
- papryka - 1 szt.
- masło - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1/2 szt.
- pomidorki cherry - 5-6 szt.
- szczypiorek usiekany - 2-3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kostkę rosołową rozpuścić w 1/3 szkl wrzącej wody. Na patelni rozgrzać masło, dodać posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić. Następnie wsypać pokrojoną w kostkę paprykę, dynię i cukinię. wlać bulion, dusić do miękkości warzyw i odparowania wody. Pod koniec dodać pokrojone kabanosy i pomidorki, chwilę podsmażyć, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać szczypiorek, wymieszać.

KROK 2: Gorący farsz wyłożyć na gotowe tortille ziołową.

KROK 3: Zawinąć boki i zwinąć jak krokiety.

Podawać od razu po przygotowaniu.