



מרכיבים

4 יחידות שניצל תירס

2 כפות שמן זית

1/2 כוס מיץ לימון או ליים

1/2 בצל סגול, פרוס דק

4 עגבניות שרי פרוסות

1/2 פלפל ירוק חריף פרוס דק

1 פלפל פניקרבל כתום פרוס דק

1/2 כוס עלי כוסברה שלמים

4 טורטיות

1 אבוקדו גדול ובעל

2 כפות שמן זית

1/2 כוס מיץ לימון

מקסיקו זה כאן! חגיגה משגעת וטעימה של תירס, אבוקדו, ליים, כוסברה ופלפלים בתוך טורטייה. לגלגל ולהתמכר

הוראות הכנה

1. להכנת השניצלים

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את השניצלים על תבנית עם נייר אפייה, צולים בתנור כ- 12 דקות עד להזהבה.

2.

מצננים וחותכים לרצועות בעובי 1 ס"מ.

3. להכנת מטבל האבוקדו

קולפים את האבוקדו ומועכים גם בקערה, מוסיפים 1/2 כוס מיץ לימון, 2 כפות שמן זית ומתבלים במלח ופלפל.

4.

בקערה נפרדת מערבבים יחד את העגבניות, פלפלים, בצל סגול, כוסברה, 1/2 כוס מיץ לימון, 2 כפות שמן זית, ומתבלים במלח ופלפל.

5.

מחממים קלות את הטורטיות בתנור החם, כ- 5 דקות.

6. להרכבת הטורטיות

מניחים טורטייה על משטח עבודה, מורחים בכף גדושה של אבוקדו. מפזרים במרכז סלט פלפלים ומעל את רצועות השניצל. מגלגלים ומגישים מיד.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL