

(odc.16) quesadillas

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.16)

trudność: **łatwe**

Składniki farszu

kilka ostrych papryczek chili typu scotch bonnet lub birds eye
pęczek dymki
garść kolendry
300g startego sera cheddar

Dodatkowo

8 szt gotowych tortilli

Przygotowanie

Papryczki ostrożnie przekroić, usunąć pestki, a miąższ opłukać pod zimną, bieżącą wodą, żeby pozbyć się nadmiaru ostrości. Drobno posiekać. Również drobno posiekać dymkę i kolendrę. Ser utrzeć na tarce i wymieszać z ziołami. Na tortillę nałożyć sporo farszu. Odsunąć farsz od brzegu, przykryć drugą tortillą i rozplaszczyc. Rozgrzać patelnię na średnim ogniu. Położyć na niej danie i przypiec. Gdy apetycznie wygląda i ser się roztopia, przewrócić na drugą stronę i przypiec. Placki powinny być chrupie i sklejone roztopionym serem. Gdy są gotowe, zsunąć z patelni, przekroić na ćwiartki i podawać, na przykład z dodatkiem guacamole albo kwaśniej śmietanie.



© Jamie Oliver