

ANIA STARMACH

Słoneczne dyniowe tortille

Co kupić?

Tortille:

- 200g mąki ryżowej
- 200ml mleka
- 2 łyżki rozpuszczonego oleju kokosowego
- 1/2 łyżeczki kurkumy Purella
- duża szczypta soli himalajskiej Purella

Farsz:

- 300g dyni hokkaido
- 2 pomidory lima
- 100ml mleka kokosowego
- 50g ugotowanej komosy ryżowej Purella
- 1 łyżka kolendry
- 1 łyżka czarnuszki Purella
- 1 łyżka oliwy

Jak przygotować?

1. Składniki na ciasto wymieszaj mikserem, konsystencja powinna przypominać tę na ciasto naleśnikowe. Smaż na patelni około 1 minutę z każdej strony
2. Dynię pokrój w drobną kostkę, przysmaż na patelni, a gdy będzie już prawie miękka dodaj mleko kokosowe i podgrzewaj aż połowa mleka odparuje.
3. Pomidory pokrój w kosteczkę, dodaj do dyni i wymieszaj, zdejmij patelnię z ognia.
4. Dodaj do całości komosę ryżową i ponownie wymieszaj.
5. Z tortilli wycinaj kółka np. szklanką, na środek nakładaj dyniowy farsz, całość posyp czarnuszką i kolendrą.