



## ПШЕНИЧНИ ТОРТИЛИ СЪС САЛСА ОТ АВОКАДО

### СЪСТАВКИ - за салсата:

2 големи ароматни домата, нарязани на кубчета

1 малка сочна скилидка чесън, смляна

1 смляна глава лук шалот

1 нарязано на кубчета авокадо

2 с. л. нарязани пресни листа кориандър (силантро)

1 прясна ситно нарязана червена чушка чили

4 с. л. неутрално растително олио

Прибл. 3 супени лъжици сок от лайм

1 чаена лъжичка (с връх) кафява

тръстикова захар

Сол, малко сос табаско

### СЪСТАВКИ - за тортилите:

½ ч. л. семена от кориандър

5 зърна бахар

5 зърна черен пипер

125 мл вода

1 щипка сол

200 г брашно

50 г фина полента

1 с. л. олио

### СЪСТАВКИ - за топинга:

1 консерва фасул (240 г сухо съдържание)

50 г настъргано на едро сирене гауда

4 с. л. crème fraîche (крем фреш)

4 средно големи яйца

Сол, пипер

### СЪСТАВКИ - за гарниране:

1 лайм, нарязан на четвъртинки

Няколко пресни листа кориандър

(силантро)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Печете семената кориандър, бахар и черен пипер в ненасмаслен тиган, докато не започнете да чувствате аромата им, след което ги счукайте на ситно в хаванче. Смесете всички съставки за тестото със счуканите подправки, месете за кратко и оставете да престои 10 минути.

Оформете от тестото 4 топки, покрийте ги и оставете да престоят още 45 минути. Поставете каменната плоча за пица на ниво 1 и загрейте предварително фурната до 275°C от настройките за пица. Нагривайте плочата 20 минути.

Нарежете всички съставки за салсата и ги смесете. Добавете сос табаско на вкус. Поставете салсата в хладилника.

Разстелете тестото върху леко набрашнена повърхност на 4 много тънки, кръгли тортили.

Поставете едната от тортилите на набрашнена дървена лопата за пица и я покрийте с една четвърт от изцедения фасул и крем фреш. Счупете едно яйце и го изсипете в центъра на тортилата. Овкусете тортилата със сол и пипер и я покрийте с малко салса. Поръсете с настърганото сирене гауда.

Печете всяка тортила на каменната плоча 4 – 5 минути, докато стане хрупкава.

Сервирайте с останалата салса от авокадо, четвъртинка лайм и няколко листа силантро.