



Tortilja tuleb täita ja rulli keerata.



Lõhetortiljad vaagnal.

- värskeid ürte
- 2 sl hapukoort
- 2 sl Santa Maria Chunky salsat

Lõigake kana kintsuliha viiludeks, segage kausis koos õli ja maitseainega ning jätke vähemalt 10 minutiks maitsestuma. Praadige kanaviilud kuumal pannil. Lõigake tomatid sektoriteks ja kurgid viiludeks. Segage hapukoort salsaga.

Soojendage *taco*-kausse ahjus 150° juures umbes 10 minutit, laske jahtuda ning täitke salatilehtede, tomatite, kurgiviilude ja kanaga, kõige peale tõstke supilusikatäis kastet.

Magusate *nacho*'de assortii

- 1 pakk Santa Maria *nacho*-krõpse
- 100 g tumedat šokolaadi
- 100 g valget šokolaadi
- 100 g magusat vanilliga kohupiima
- 100 g maasikaid
- vanillsuhkrut

Soojendage *nacho*-krõpse ahjus 150° juures umbes 10 minutit ja laske seejärel jahtuda. Sulatage tume šokolaad, kastke *nacho*-krõpsud ühe poolega šokolaadi sisse, nõrutage ja



Nacho-krõpsud kohupiima ja maasikaga.

pange küpsetuspaberiga kaetud plaadile tahenema.

Pange krõpsule 1 tl kohupiima ja katke teise krõpsuga. Kastke küpsis poolenisti sulatatud šokolaadi sisse ja jätke seejärel küpsetuspaberile tahenema.

Sulatage valge šokolaad ning pintseldage *nacho*-krõpsule. Igale krõpsule tõstke teelusikatäis kohupiima ning peale pool maasikat.

Purustage krõpsud näppude vahel ja segage kausi põhja jäänud sulatatud šokolaadiga, tõstke lusikaga küpsetuspaberile tahenema.

KASULIK TEADA

Mis on mis

- **Tortilja** on õhuke mehhikopärane leib, mille vahele sobivad nii soolased kui ka magusad täidised.
- **Nacho'd** on maisist valmistatud lihtsad mehhiko suupisted. Võib serveerida nii soojalt kui külmal.
- **Salsa** on küllaltki teravamaitseline tomatipõhine kaste, mis võib sisaldada sibula, tšilli- ning jalapeno-tükke vm.
- **Quesadilla** on mehhikopärane soe suupiste, mis valmistatakse tortiljast, kuid erinevalt levinud *wrap*'ist volditakse tortilja kokku ja soojendatakse pannil.
- **Taco** on väike maisitortilja, mida on praetud ja täidetud liha-, kala- või köögiviljatäidesega.

Allikas: Santa Maria



Brändipudel ei paista taustal mitte sellepärast, et kokad armastaksid tiputada, vaid kui lisada vedela kuumat šokolaadi hulka tõrts brändit, tõmbub see hetkega tahedamaks ja saab hakata komme vormima.



Rollipitsa on rullikeeratud pitsa.