

První modul #základní škola vaření

1. Uvítání a povídání
2. Povídání o Mexickém jídle
3. Představení gastro technik, které dnes budeme praktikovat
4. Příprava zeleniny
5. Příprava noc carne a sýra
6. Příprava těsta na tortilly
7. Příprava guacamole
8. Opékání tortill
9. Plnění tortill a jezení

Tortillas 8Ks

175 g hl. mouky

100 ml horké vody

1 pl oleje 2 špetky soli

Postup

Smíchnout vše dohromady, nechat odležet 20 min. Rozdělit na 8 dílů a nechat odležet 10 min. Vyválet a opékat na suché pánvi vždy 10 sec a otočit, opakovat, dokud se nenafouknou. Horké potřít máslem nebo olejem.