

# Snídaňová tortilla se salsou

## Hodnoty na 1 porci:

- 1967 kJ
- 30 g bílkovin
- 39 g sacharidů
- 21 g tuku

## Suroviny na 1 porci:

- 2 vejce
- 1 celozrnná tortilla (62 g, případně bezlepková tortilla)
- 50 g cibule
- 30 g olomouckých tvarůžků
- 5 g másla
- 70 g rajčat
- 5 g nakládaných jalapeño papriček
- 10 g jarní cibulky
- 1 stroužek česneku
- 1 čl citronové šťávy
- čerstvě namletý pepř
- sůl

**N**ejprve si připravte salsu. Do vyšší nádoby dejte na kostičky nakrájená rajčata a nasekanou jarní cibulku s jalapeño papričkami a rozmixujte tyčovým mixérem tak, aby byla konzistence salsy podle vašich představ. Lehce osolte a opepřete, zakápněte citronovou šťávou a přidejte prolisovaný stroužek česneku.

Na pánvi rozpustte máslo a na středním plameni lehce orestujte cibuli. Tvarůžky nakrájejte na menší kostičky, přidejte je na pánev a nechte rozpustit. Následně v misce vyšlehejte vejce, která osolte dle chuti. Vejce přidejte na pánev k cibuli a tvarůžkům, ztlumte plamen a vymíchejte do krémové konzistence.

Na teplé pánvi předehejte tortillu. Poté ji sundejte z pánve, do jejího středu rozprostřete míchaná vejce a přidejte část salsy. Tortillu důkladně zabalte a opečte v předeheřátém kontaktním grilu dokřupava. Zbylou salsu použijte jako dip.

