

# Sýrová quesadilla se šunkou a kukuřicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 4

- Tortilla 4 ks
- Sýr tvrdý- strouhaný 100 g
- Salsa dip 4 lžíce
- Kukuřice sterilovaná 4 lžíce
- Vepřová šunka 100 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Mexiko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sýr nastroháme nahrubo a rozdělíme je na 4 stejné hromádky.

Pánev přibližně stejné velikosti jako tortillové placky rozejdeme, položíme na ni jednu tortillu, posypeme polovinu tortily 1 hromádkou sýru, vepřovou šunkou, kterou jsme natrhali na kousíčky, polijeme salsou a lžící sterilované kukuřice a druhou polovinu tortilly překlopíme a dáme pomalu péct, aby se nám roztekl sýr a tortilla, aby se opekla a byla křupavá. Tortillu otočíme a opečeme i z druhé strany. Vyjmeme z pánve a nakrájíme na 2-4 díly. Takto opakujeme postup u dalších 3 tortill.

## **Poznámka:**

Místo šunky můžeme použít kuřecí nebo jiné maso, které nejprve opečeme na pánvi a pak jej vložíme to tortilly.

Děláte li quesadillu pro děti, použijte místo pálivé salsy například kečup.