

# Antojitos

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kukuřičná mouka 2 hrnek
- Hladká mouka 2 hrnek
- Sádlo 100 g
- Sůl 2 lžička
- Voda 1.5 hrnek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Těsto zpracujeme jako na moučné tortilly a pečlivě zabalené uschováme v chladu. Po přípravě náplní přistoupíme k tvorbě antojitos. Prohněteme těsto a rozdělíme na počet dílů podle zvoleného druhu antojitos.

Kusy těsta tvarujeme jednotlivě, po obvodu necháváme silnější vrstvu těsta - lem a postupně smažíme v pánvi s hlubší vrstvou oleje, po obou stranách, nejprve dnem vzhůru.

Dozlatova usmažené antojitos vyjmeme, necháme okapat a osušíme v papírovém ubrousku.