

# QUESTADILLE S TUNO

## Sestavine:

- 6 velikih tortilj
- 6 konzerv tune
- 400 g kisle smetane
- 250 g sladke koruze
- 100-150 g sira gauda
- čebula v prahu
- česen v prahu
- poper
- sol



## Postopek priprave:

1. Tuno dobro odcedimo, da imamo samo koščke tune brez olja. Zmešamo jih s kisló smetano in odcejeno koruzo.
2. Dodamo česen in čebulo v prahu, poper in sol. Začinimo po svojem okusu in po želji dodamo še kakšne dodatne začimbe.
3. Če smo tuno in koruzo premalo odcedili oziroma je masa precej tekoča, potem dodamo še kakšno žlico krušnih drobtin, ki bodo popile odvečno tekočino.
4. Pripravljen nadev enakomerno razporedimo po tortiljah. Namažemo ga samo na polovico tortilje in pustimo praznega približno 1 cm roba. Po vrhu nadeva po občutku potresemo nariban sir.
5. Prazno polovico tortilje prepognemo čez nadev in jo samo rahlo potlačimo, da se nadev lepo razporedi po celotni površini.
6. V večji ponvi segrejemo malo olja in nato spečemo vsako tortiljo posebej. Na srednje močnem ognju jo na vsaki strani pečemo okoli 2 minuti, da se sir stopi in tortilja lepo zapeče.
7. Pečeno prestavimo na desko ali krožnik. Ko so malo ohladi, jo razrežemo na tri enako velike trikotne kose.
8. Quesadille s tuno so okusne tako tople kot tudi hladne. Postrežemo jih lahko s salsa omako, nacho sirom ...