



## JERNEJ KITCHEN

# QUESADILLA Z MLETIM MESOM IZ PEČICE

*Quesadilla z mletim mesom iz pečice je čudovito mehiško navdihnjeno kosilo pripravljeno v enem pekaču v eni uri. Postrežemo z domačo omako.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

### OMAKA

200 g grškega jogurta

1 avokado

1 žlica paprike jalapeno

1/2 mlade čebule

1 strok česna

1 žlica sveže bazilike ali koriandra

### QUESADILLA

1 žlica olivnega olja

1/2 čebule

250 g mešanega mletega mesa

1 žlica mešanice mehiških začimb

1/2 mlade čebule

8 pšeničnih tortilj

250 g Gauda sira

100 g Cheddar sira

1 avokado

1/2 mlade čebule

### OMAKA

Najprej pripravimo omako. V blenderju premešamo grški jogurt, avokado, jalapeno, mlado čebulo, česen in svežo baziliko ali koriander. Premešamo v gladko omako in po okusu začini s soljo in poprom. Hranimo v hladilniku do uporabe.

### PRIPRAVA NADEVA

Ponev pristavimo na šibek ogenj in dodamo olje. Čebulo sesekljamo in dodamo v ponev. Pražimo 3 - 4 minute, dodamo mleto meso in pražimo še 5 minut. Dodamo mešanico mehiških začimb, drobno narezano mlado čebulo in pražimo še 2 - 3 minute. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 220 °C.

### QUESADILLA

Pripravimo pekač v velikosti 20 cm x 30 cm. Na pekač damo šest večjih tortilj, tako da četrtnina tortilj gleda čez pekač, hkrati pa prekriva celotno površino pekača. Tortilje v pekaču nadevamo z mesom in naribanim sirom gauda in cheddar. Avokado narežemo na tanke rezine in razporedimo čez sir in meso. Posujemo z mlado čebulo. Na vrh damo še dve tortilji ter tesno zapremo, da nadev ne bo uhajal. Premažemo z žličko olja po celotni površini. Čez tortilje damo pekač in obtežimo s težko ponvijo, da se quesadilla stisne skupaj. Postavimo v pečico, kjer pečemo 25 minut pri 220 °C. Ko je quesadilla pečena, jo razrežemo in postrežemo z omako.

### TOOLS AND EQUIPEMENT [Oglas](#)

blender

ponev

kuhinjski nož

rezalna deska  
pekač 20 cm x 30 cm