



Quesadillas z szynką i serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tortilla zapiekana z serem i szynką to bardzo szybkie śniadanie. Jest bogate w tłuszcze i węglowodany, które dadzą energię na początek dnia.

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na połówkach tortilli układamy po 2 plastry szynki lekko porwane i popołówie sera. Można ser zetrzeć na tarce.

Krok 2

Tortille składamy na pół. Rozgrzewamy patelnię, najlepiej grillową. Na nagrzaną patelnię kładziemy złożoną tortillę i opiekamy. Do momentu, aż będzie chrupiąca i ser w środku się rozpuści. To samo robimy z drugą tortillą.

Krok 3

Zgrillowane tortille kroimy na 3-4 części. Podajemy z ulubionym dodatkiem np. pomidorkami albo ketchupem.

Składniki:

2 tortille

4 plastry szynki (duże)

150 - 200 g sera cheddara albo innego

Pomidorki do podania (opcjonalnie)