



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Тортила питка или лаваш
3 бр.	Яйца
100 ml	Сметана
1 ч.л.	Горчица
1 ч.л.	♦ Микс домати и билки
30 g	Бейби спанак
100 g	Грах
1 стрък	Зелен лук
150 g	Сушени домати, мариновани
100 g	Бяло сирене
30 g	Пармезан, настърган
	♦ Морска сол

Киш със зеленчуци в тортила

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 190°C предварително. В купа разбийте яйцата със сметаната, солта, горчицата и микса Домати и билки на Kotányi.
- 2 Сложете тортилата в тава с по-малък диаметър и притиснете хубаво към дъното, така че да образува купичка за киша. Наредете спанака на дъното, след това сложете граха, нарязания на ситно зелен лук и сушените домати. Натрошете сиренето отгоре и залейте с яйцата.

СЪВЕТ: По желание можете да нарежете сушените домати на тънки лентички.

- 3 Опечете във фурната за 17-20 минути. Извадете от фурната и оставете да изстине за около 5 минути. Поръсете с пармезан преди да сервирате.

СЪВЕТ: Покрийте киша с фолио за първите 10 минути от печенето, за да не изгори тортилата.

