



Sposób przygotowania

Passate podgrzać. Doprowadzić solą, pieprzem i posiekaną kolendrą. Dodać parmezan starty. Z tortilli wycinamy okręgi (ja użyłam szerokiej szklanki). Wkładamy placuszki do formy na muffinków i przyciskamy. Szynkę i pieczarki kroimy w kostkę. Mieszanym ze sobą. Do placuszków wkładamy szynkę z pieczarkami a na to passatę pomidorową. Posyp mozzarellą. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 st przez 15 minut.

Babeczki z tortilli z passatą pomidorową



Składniki

- 3 szt. tortilla
- 120 g mozzarella
- 100 ml passata pomidorowa
- 120 g ulubiona szynka
- 1 szczypta sól
- 2 szt. pieczarka
- 1 szczypta pieprz
- 50 g parmezan
- 1 łyżeczka świeża kolendra