Kesadilje sa krompirom i špinatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** krompira
- **1/2 šolje**šecera
- **4 zrna**crnog bibera
- **1**veliki crveni luk isjecen na kolutice
- **1/4 kašicice** soli
- **1/4 kašicice**mljevenog bibera
- **8**tortilja
- **100 g**špinata
- **1 šolja**narendane mocarele
- **4 kašicice**maslinovog ulja

Priprema

Pecite krompir u rerni dok ne omekša.

U meuvremenu, u tavi srednje velicine, spojite sirce, šecer i crni biber; dovedite do vrenja uz mješanje kako bi rastvorili šecer. Stavite kolutove luka u posudu otpornu na toplotu; sipajte mješavinu vruceg sirca preko luka i pustite da stoji 10 minuta. Iscijedite kolutove luka i prebacite na tanjir da se ohlade.

Gotov krompir prebacite u vecu posudu. Koristite viljušku kako bi ugnjecili krompir zajedno sa soli i biberom; podijelite ugnjeceni krompir na 4 tortilje. Na svaku od 4 tortilje stavite 1/4 špinata, 1/4 šolje mocarele, te prekrijte još jednom tortiljom.

Zagrijte veliku neljepljivu tavu na srednjoj temperaturi. Radite u serijama, za svaku kesadilju zagrijte 1 kašicicu maslinovog ulja i stavite 1 kesadilju u tavu; pržite dok kesadilja ne postane hrskava, a sir rastopi (oko 3 minuta po svakoj strani).

Prenesite kesadilju na tanjir. Ponovite sa preostalim uljem i kesadiljama.

Savet

Isjecite kesadilje na etvrtine i ukrasite po želji.