

Fiskur í tortillu

Fyrir þrjá

2 – 3 msk. ólífuolía

1 laukur

3 – 4 hvítlauksrif

1 dós tómatar

1 dós tomatþykkni

2 msk saxað chilli-aldin

1 tsk kummin

1 tsk óreganó

½ tsk salt

1 tsk sykur

3 – 4 ýsubitar (u.þ.b.500g)

tortillakökur

rifinn ostur

Aðferð

1. Saxið lauk og hvílauk smátt og hitið í olíu
2. Bætið tómötum, tomatþykkni, chilli, kryddi og sykri saman við og látið malla í 10 – 15 mínútur.
3. Hitið vatn í öðrum potti og sjóðið ýsubitana í um eina mínútu.
4. Setjið helming sósunnar í eldfast mót .
5. Skiptið fiskinum á tortillurnar, stráið osti yfir og rúllið þeim upp. Leggið þær í fatið, hellið afgangnum af sósunni yfir og stráið osti ofan á.
6. Bakið við 200°C í 15-20 mínútur.

Berið fram með hrísgrjónum og salati.