

# Pwa ak legim kesadiya

30 minit oswa mwens

Rich nan fib - Grenn antye - Vejetaryen

## Engredyan

Pòsyon: 4

Tan preparasyon: 10 minit Tan pou kwit manje: 20 minit

- 1 **piman**, tranche
- 1 ti **zonyon**, tranche
- 1 1/2 ti kiyè **kimen**
- 1/4 tas **fwomaj cheddar**, griye
- 1 tas **pwa nwa**, kraze
- 1 ti kiyè **poud lay**
- 1 1/2 ti kiyè **paprika**
- 8 **tortiy ble antye**
- 1 ti kiyè **lwil oliv** oswa **esprey pou kwit manje**

---

## Direksyon

1. Sote zonyon, pwav ak lay nan yon sote mwayen jiskaske mou.
2. Ajoute pure pwa nwa a ak epis santi bon. Chofe jiskaske cho.
3. Etale melanj pwa a sou tòtiya a, apresa ak fwomaj, pwav ak zonyon.
4. Top ak dezyèm tortilla la.
5. Chofe yon pwèl sou chalè mwayen-vif epi itilize yon esprey pou kwit manje ki pa kole oswa lwil oliv.
6. Vire epi tounen kesadiya a pou apeprè 1 minit sou chak bò, jiskaske anndan an cho epi fwomaj la fonn.