

Zawijasy z tortilli

Autor: **basiornik**Przepisów: **29** Ocena: **300**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ilości wedle uznania :)
- Tortille
- Żółty ser o ostrzejszym smaku
- Szynka w plasterkach
- Oliwki
- Biały Serek do smarowania
- Łosoś wędzony
- Kabanoski
- Ser pleśniowy Cammembert
- Wykałaczki

Sposób przygotowania:

- 1 Tortille 1:
Na placki tortilli ułożyć po 3 plasterki żółtego sera i 3 plasterki szynki. Na krawędź poukładać oliwki i zwinąć. Kroić w plastry na szerokość oliwki. nabić wykałaczkę.
- 2 Tortille 2:
Na placki tortilli rozsmarować biały serek. Łososia pokroić w kosteczkę i posypać nim tortillę z serem. Zwinąć. Pokroić w plastry i nadziać na wykałaczkę. (nóż musi być ostry)
- 3 Na półmisku poukładać zawijaski, ser pleśniowy i kabanoski.

SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: