

Roladki z tortilli z sosem czosnkowym



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18876**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Tortilla 2 placki
- Salami 6 plasterków
- Papryka kolorowa kilka pasków
- Sałata
- serek śmietankowy
- Masło 2 łyżki
- Ser żółty 6 plasterków
- Świeży ogórek
- Sól i pieprz do smaku
- Składniki na sos czosnkowy:
 - Majonez 3 łyżki
 - Czosnek 3 ząbki
 - Zioła prowansalskie do sałatek 1 łyżka
 - Sok z cytryny 1 łyżka
 - Sól i biały pieprz do smaku
 - Jogurt naturalny 3 czubate łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Masło mieszamy z masłem, smarujemy placki tortilli. Resztę składników rozkładamy warstwami: salami - ser żółty - sałatę- paski papryki i paski obranego ogórka, lekko solimy i doprawiamy pieprzem. Zwijamy w rulon, po czym zawijamy folią spożywczą i odkładamy do lodówki do schłodzenia. Następnie odwijamy z folii i kroimy w dowolny sposób. Podajemy z sosem czosnkowym, najlepiej zrobionym przez siebie.

Wykonanie sosu czosnkowego:

Jogurt wymieszać z majonezem, dobrze wymieszać, dodać zmiażdżony czosnek, doprawić sokiem z cytryny według uznania, solą i pieprzem i ziołami.

Twoje notatki do przepisu: