

Ślimaczki z tortilli z salami

Autor: **doriss**

Przepisów: 7 Ocena: 85



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- tortilla pszenna 4 sztuki
- salami z pieprzem 10 dag
- Ogórek konserwowy 2 sztuki
- serek kanapkowy czosnkowy 1 opakowanie
- Sałata

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy wszystkie potrzebne składniki. Ogórka kroimy na bardzo cienkie i wąskie paseczki. Plasterki salami przekrawamy na pół. Sałatę myjemy i strzemy na mniejsze kawałki.



- 2 Placek tortilli smarujemy serkiem naturalnym (ja używam czosnkowego, ale może być każdy w zależności od upodobań). Na posmarowanym placku układamy sałatę. Możemy poczekać ok. 5 minut, wówczas placek zmięknie i będzie go nam później łatwiej zrolować.



- 3 Na placku układamy plasterki salami, przekładając słupkami ogórków.



- 4 Placek rolujemy i zawijamy. Aby lepiej było nam pokroić, zawijamy w folię spożywczą i umieszczamy na ok. 1 godzinę w lodówce.



- 5 Gotową roladę ostrym nożem kroimy na kawałki, odcinając brzegi.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu:

