

Tortilla z wędzonym łososiem



Autor: **Joasia2**

Przepisów: **23** Ocena: **222**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- tortilla, po 1 na osobę
- łosoś wędzony, ok 30 g na osobę
- Serek do smarowania typu philadelphia
- rukola
- ser żółty
- Pieprz naturalny

Sposób przygotowania:

- 1 Tortillę posmarować serkiem typu philadelphia*, posypać startym żółtym serem, ułożyć porwaną rukolę i plasterki łososia. Dość obficie posypać świeżo mielonym pieprzem, zwinąć w rulon. Położyć na suchej patelni i podgrzewać po ok 2-3 min z każdej strony (do rozpuszczenia się żółtego sera). Tortillę podałam z sosem tatarskim.
- 2 * w tym przepisie zamiast serka Philadelphia użyłam Turka do smarowania.

Twoje notatki do przepisu: