

Przystawka z tortilli z łososiem lub paluszkami krabowymi.



CZARNULA666



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

placki do tortilli	2 szt
serek śmietankowy	
sałata lodowa	5 liści
papryka czerwona	
łosoś wędzony plastry	100 g
paluszki surimi	4 szt
koperek	
suszone pomidory	6 szt
sok z limonki	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Sałatę, paprykę i pomidory kroimy na małe kawałki. Koperek siekamy. Na tortille nakładamy serek i rozsmarowujemy na całej powierzchni.
- KROK 2 Następnie nakładamy sałatę, koperek, paprykę i pomidory. Opruszamy solą i pieprzem. Układamy plastry łososia i skarapiamy go sokiem z limonki. Na drugim placku zamiast łososia dałam surimi.
- KROK 3 Zwijamy ciasno w rulon. Najlepiej zawinąć w folie aluminiową i odstawić na godzinę do lodówki.
- KROK 4 Dla pewności żeby nam się nie rozleciały możemy powbijac wykałaczki.
- KROK 5 Kroimy na grube plastry. Smacznego ;)

