

Tortilla z warzywami, tuńczykiem, szpinakiem i białym serem Roberta Sowy



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

placki tortilli	4 szt
serek kanapkowy	100 g
pomidory suszone Smak	100 g
pomidory bez skóry	80 g
szpinak świeży	80 g
cytryna	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Serek kanapkowy doprawić do smaku solą i pieprzem. Tuńczyka odsączyć z zalewy, lekko rozdrobnić i wymieszać z pokrojonymi w paski suszonymi pomidorami.

Placki tortilli cienko posmarować serem, na nim umieścić liście szpinaku, tuńczyka, pokrojone w julienne pomidory oraz suszone pomidory. Całość lekko skropić sokiem z cytryny, a następnie zwinąć tortille w rulon i pokroić pod skosem. Tak przygotowane tortille można podawać z kolorowymi sałatami i sosem vinaigrette.